

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-dp-damaskus-noz-santoku-szlif-kulowy-170-hq-p-4086.html>

Tojiro DP Damaskus nóż Santoku szlif kulowy 170 HQ



Cena	769,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201659
Producent	TOJIRO
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej ręczki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Zastosowany na ostrzu szlif kulowy ułatwia krojenie, gdyż materiał nie przywiera do noża.

Noże serii DP firmy Tojiro to jedne z najbardziej popularnych kuchennych noży japońskich kupowanych w Europie. Sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne.

Noże te wykuwane są z 37 warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Poszczególne warstwy widoczne są na ostrzu tworząc niepowtarzalny damasceński wzór. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego dla środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 170 mm
Długość całkowita: 300 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 190 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Ilość warstw: 37
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: laminat żywiczny drewna
Skuwka: stalowa
Myć ręcznie

Made in Japan