

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-dp-noz-santoku-170-hq-p-729.html>

# Tojiro DP nóż Santoku 170 HQ



|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 539,00 zł     |
| Dostępność       | Dostępny      |
| Czas wysyłki     | 24 godziny    |
| Numer katalogowy | 2200503       |
| 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 rączki 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.

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 wykuvane są z trzech warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony dwoma 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. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwyty i ostrza stalowa skuwka.

|                                 |
|---------------------------------|
| Długość ostrza: 170 mm          |
| Długość całkowita: 280 mm       |
| Szerokość ostrza: 46 mm         |
| Waga: 190 g                     |
| Stal VG-10                      |
| HRC 60 (+/-1)                   |
| Ilość warstw: 3                 |
| Nierdzewny                      |
| Zaostrzony: dwustronnie         |
| Uchwyt: laminat żywiczny drewna |
| Skuwka: stal                    |
| Myć ręcznie                     |

Made in Japan

