

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-origami-noz-gyuto-180-p-2822.html>

## Tojiro ORIGAMI Nóż Gyuto 180



Cena	<b>399,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200772</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>420 J2</b>
Twardość	<b>HRC 53 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Nazwa noży Origami nawiązuje do tradycyjnej japońskiej sztuki tworzenia trójwymiarowych kształtów poprzez odpowiednie składanie kartki papieru. Noże Tojiro Origami wykonane są w całości z jednego arkusza stalowej blachy. Ta technologia łącząca nowoczesną myśl techniczną z japońską tradycją pozwala wyeliminować problemy z łączeniem różnych elementów noża.

Uchwyt noża, w przekroju trójkątny, ukształtowany przez zwiniecie stalowej blachy, jest lekki i zaskakująco wygodny.

Piękny design i konstrukcja noży Origami w 2012 roku zostały wyróżnione prestiżową nagrodą "iF Design Award".

---

#### Wersja błyszcząca.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 185 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**