

Tojiro ORIGAMI Nóż Gyuto 180 mat

Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201772**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**420 J2**
Twardość	**HRC 53 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

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 zwinięcie stalowej blachy, jest lekki i zaskakująco wygodny.

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

Wersja matowa.

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