

# Tojiro ORIGAMI Nóż Santoku 165 mat

| | |
|---|---|
| Cena | **499,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2201771** |
| Producent | **TOJIRO** |
| Forma noża | **Santoku** |
| Stal | **420 J2** |
| Twardość | **HRC 53 (+/-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.

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: 165 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 175 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**