Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 16:15

Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-pro-noz-santoku-170-mm-met-p-702.html

Tojiro PRO nóż Santoku 170 mm MET



Cena	**1 459,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2211036**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**Niklowa**
Twardość	**HRC 62 (+/-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.

Wysokiej jakości profesjonalne noże serii Tojiro Damascus PRO powstają z 63 warstw stali. Niezwykle twardy rdzeń (62º w skali Rockwell'a) wykonany został ze stopu stali węglowej z molibdenem, kobaltem, wanadem i chromem. Rdzeń otaczają warstwy stali niklowej. Różna zawartość niklu skuwanych warstw daje na ostrzu elegancki wzór, tak charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Taka konstrukcja noża powoduje, że maksymalna ostrość zachowywana jest przez długi czas, a jednocześnie sprężyste ostrze daje się łatwo ponownie zaostrzyć.

Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej 18-8 (18% chromu i 8% niklu) z wzorem zwanym "Tornado" ułatwiającym utrzymanie noża w wilgotnej dłoni. Dzięki tej konstrukcji nóż jest higieniczny i można go sterylizować gorącą wodą.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 185 g

Stal niklowa

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan