

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-shippu-black-noz-santoku-165-63w-p-3184.html>

Tojiro Shippu Black nóż Santoku 165 63W



Cena	899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201597
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 Tojiro Shippu Black są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 63 warstw stali noże te są niezwykle ostre. Rdzeń wykonany jest ze stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Wielowarstwowe ostrza są anodowane co podkreśla piękny wzór charakterystyczny dla stali damasceńskiej jednocześnie podnosząc ich odporność na korozję.

Uchwyt w stylu japońskim z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy propylenowej. Drewno uchwytu pokryto warstwą bezbarwnego lakieru zwiększając odporność na przebarwienia i działanie wilgoci.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 130 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan

