

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-shippu-black-noz-uniwersalny-130-37w-p-3179.html>

## Tojiro Shippu Black nóż uniwersalny 130 37W



Cena	<b>529,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201592</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński uniwersalny nóż kuchenny **Tojiro Shippu Black**

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże Tojiro Shippu Black są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 37 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 polipropylenowej. Drewno uchwytu pokryte warstwą bezbarwnego lakieru zwiększając odporność na przebarwienia i działanie wilgoci.

---

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**