

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zen-noz-do-filetowania-210-p-1296.html>

Tojiro ZEN nóż do filetowania 210



Cena	539,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200569
Producent	TOJIRO
Forma noża	Do filetowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb i krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

Seria Tojiro Zen wykorzystuje japońską tradycję produkcji noży. Zgodnie z filozofią Zen, której nazwę noże zapożyczyły, twórcy skupili się na rzeczach najważniejszych - wysokiej jakości stali i ergonomii. Ostrze noża jest trzywarstwowe. Rdzeń ze stali kobaltowej VG-10 o twardości 60° w skali Rockwella laminowany jest warstwami miękkiej, nierdzewnej stali chromowej. Daje to w rezultacie stal kompozytową o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, a całość daje się również łatwo zaostrzyć. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Stosunkowo duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Odporne na wodę, gładkie dębowe drewno zapewnia pewny chwyt nawet wtedy gdy ręce są wilgotne.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 37 mm

Waga: 110 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan