Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-zen-noz-do-pieczywa-240-p-5660.html

Tojiro ZEN nóż do pieczywa 240



Cena	**749,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200559**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

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 60º 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: 240 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 40 mm

Waga: 150 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan