Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-zen-noz-nakiri-165-p-1288.html

# Tojiro ZEN nóż Nakiri 165



| | |
|---|---|
| Cena | **539,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2200568** |
| Producent | **TOJIRO** |
| Forma noża | **Nakiri** |
| Stal | **VG-10** |
| Twardość | **HRC 60 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

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: 165 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**