

Tojiro ZEN nóż uniwersalny 130



Cena	299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200562
Producent	TOJIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

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.

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 60⁹ 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: 130 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan

