Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-origami-noz-santoku-165-mat-p-4897.html

Tojiro Origami nóż Santoku 165 mat



Numer katalogowy	**FD-771M**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Unikalny japoński design noży Tojiro Origami to wyraz umiejętności Tsubame-Sanjyo, który połączył nowoczesną myśl z japońską tradycją kowalstwa. Dzięki temu noże te są jednocześnie piękne, praktyczne i bardzo ostre.

Origami to tradycyjna japońska sztuka składania papieru i tworzenia w ten sposób różnych trójwymiarowych kształtów. Podobnie noże Tojiro Origami wykonane są w całości z jednego arkusza nierdzewnej stali. Poprzez odpowiednie zaginanie utworzono cały nóż wraz z uchwytem, eliminując konieczność łączenia elementów noża. Projekt noży Origami został nagrodzony prestiżowym wyróżnieniem "iF Design Award 2012".

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Wersja matowa.

Długość ostrza: 165 mm
Długość całkowita: 305 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 175 g
Stal 420 J2
HRC 53 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: stal
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan