

Tojiro ORIGAMI Nóż uniwersalny 130 mm

Numer katalogowy	**FD-770**
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".

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Wersja błyszcząca.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 72 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan