

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-shippu-noz-santoku-165-mm-p-4901.html>

# Tojiro Shippu nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	<b>FD-597</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## Opis produktu

Wykonane z 63 warstw noże Shippu Damascus łączą kilkusetletnią tradycję japońskiego kowalstwa z nowoczesną zachodnią estetyką. Rdzeń noża wykonano z niezwykle twardej nierdzewnej stali VG-10. Zewnętrzne, chroniące twarde rdzeń warstwy wykuto z miększej stali chromowej 13Cr o zmiennej zawartości węgla. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas i zapewnia mu wystarczającą elastyczność. Warstwy stali o różnej zawartości węgla tworzą na ostrzu niepowtarzalny damasceński wzór.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Zakończony skuwką z bawolego rogu, wykonany z japońskiego dębu uchwyt zapewnia komfort pracy nawet w kontakcie z wodą i tłuszczami.

Ze względu na swoją nierdzewność sprawdzą się u osób nie pamiętających o wycieraniu noża po każdym użyciu.

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.

---

Długość ostrza: 165 mm  
Długość całkowita: 300 mm  
Szerokość ostrza: 50 mm  
Waga: 120 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: dąb japoński  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

---

Made in Japan