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	**FD-597**
Producent	**Tojiro**

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 twardy 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