

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-black-noz-santoku-165-mm-p-4905.html>

# Tojiro Zen Black nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	<b>FD-1567</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen Black jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60<sup>o</sup> w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć. Wykończenie ostrza poprzez pokrywanie tlenkiem sprawia, że są one wyjątkowo odporne na korozję jednocześnie nadając im piękny i oryginalny wygląd.

Tradycyjny japoński uchwyt z opalanego drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej pięknie się komponuje z przyciemnianym ostrzem.

Tojiro Zen Black to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

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: 305 mm  
Szerokość ostrza: 50 mm  
Waga: 130 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: palony kasztan  
Skuwka: żywica polipropylenowa  
Myć ręcznie

---

Made in Japan