Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-noz-santoku-165-mm-p-5066.html

Tojiro Zen nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	**FD-567**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º 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.

Duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej daje komfort pracy nawet w warunkach kontaktu z wodą i tłuszczami.

Tojiro Zen 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: 280 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 140 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: dąb japoński
Skuwka: żywica polipropylenowa
Myć ręcznie

Made in Japan