

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-hammered-vg-10-santoku-165-p-4934.html>

Nóż Tojiro Hammered VG-10 Santoku 165



Cena	589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201112
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

VG-10 to jedna z najpopularniejszych stali nierdzewnych stosowanych w produkcji japońskich noży o wysokiej wytrzymałości, długotrwałej ostrości, oraz łatwa do ponownego naostrzenia. Tojiro DP Hammered wykonany jest w formie kanapki San Mai ze stali VG-10 rdzenia i dwóch warstw z miękkiej stali nierdzewnej. Uchwyt wykonany jest z drewna magnoliowego w kształcie litery D doskonale leży w dłoni i jest odporny na wilgoć. Niezwykłe wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykłego charakteru.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10
Długość ostrza: 170 mm
Długość całkowita: 305 mm
Szerokość ostrza: 49 mm
Grubość ostrza: 2,3 mm
Waga: 136 g
VG10 + 13 Chromowana stal nierdzewna
Ilość warstw: 3
HRC: 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: PCV
Myć ręcznie

Made in Japan