

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-reppu-sg2-noz-kiritsuke-petty-15-cm-p-8545.html>

Nóż Tojiro Reppu SG2 Nóż Kiritsuke Petty 15 cm



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201360
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Reppu SG2 Kiritsuke Petty 15 cm to poręczny, uniwersalny nóż, który świetnie odnajdzie się w codziennej pracy w kuchni. Dzięki kompaktowym wymiarom może być idealnym wyborem na pierwszy „poważny” nóż, ale równie dobrze sprawdzi się jako praktyczne uzupełnienie rozbudowanej kolekcji.

Ostrze o długości 15 cm zapewnia dużą kontrolę i precyzję - bez problemu poradzi sobie z krojeniem mniejszych i średnich produktów, takich jak warzywa, owoce czy mięso. Przy odrobinie wprawy nóż nadaje się także do obierania, co czyni go wyjątkowo wszechstronnym narzędziem. Charakterystyczny kształt kiritsuke petty łączy funkcjonalność z japońską estetyką, oferując wygodę i dokładność przy każdym cięciu.

Ostrze: rdzeń ze stali proszkowej SG2 okuty stalą nierdzewną

Rękojeść: oktagonalna, z drewna tekowego

Twardość: 62-63 HRC

Długość całkowita: 27,7 cm

Długość rękojeści: 11,6 cm

Długość ostrza: 15,0 cm

Szerokość klingi: 3,0 cm

Grubość klingi na pięcie: 1,7 mm

Grubość klingi na środku: 1,5 mm

Grubość klingi 1 cm od czubka: 1,0 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 53 g

Made in Japan