

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	<b>799,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201360</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### 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**