

Tojiro DP 3 Hammered nóż Nakiri 165



Cena	557,58 zł
Cena poprzednia	659,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2221103
Producent	TOJIRO

Opis produktu

OSTATNIA SZTUKA !

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. Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim wykonany z micarty doskonale leży w dłoni i jest odporny na wilgoć. Niezwykle wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykłego charakteru.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 165 mm
Długość całkowita: 295 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 2,1 mm
Waga: 218 g
Stal: VG-10
Ilość warstw: 3
HRC: 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime
Uchwyt: micarta
Skuwka: metal
Myć ręcznie

Made in Japan