

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-origami-noz-gyuto-180-mat-p-2821.html>

## Tojiro ORIGAMI Nóż Gyuto 180 mat



Cena	<b>499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201772</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

Unikalny japoński design noży Tojiro Origami to wyraz umiejętności Tsubame-Sanjyo, który połączył nowoczesną myśl z japońską tradycją kowalstwa. Dzięki temu noże te są jednocześnie piękne, praktyczne i bardzo ostre.

Origami to tradycyjna japońska sztuka składania papieru i tworzenia w ten sposób różnych trójwymiarowych kształtów. Podobnie noże Tojiro Origami wykonane są w całości z jednego arkusza nierdzewnej stali. Poprzez odpowiednie zaginanie utworzono cały nóż wraz z uchwytem, eliminując konieczność łączenia elementów noża. Projekt noży Origami został nagrodzony prestiżowym wyróżnieniem "iF Design Award 2012".

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szpic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Wersja matowa.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 185 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**