

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojuro-3-warstwowy-mini-santoku-140-p-6158.html>

# Tojuro 3-warstwowy mini Santoku 140



Cena	<b>174,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2222103</b>

## Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojuro są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej otoczony jest warstwami miększej stali chromowej. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z tworzywa sztucznego, dzięki czemu świetnie trzyma się w dłoni.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Ostrze: stal 3 warstwy  
Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 265 mm

Szerokość ostrza: 40 mm  
Grubość ostrza: 1,21 mm (śr. 0.84 mm)

Waga: 88 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**