

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojuro-3-warstwowy-santoku-170-p-6132.html>

Tojuro 3-warstwowy Santoku 170



Cena	149,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2222100

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: 170 mm
Długość całkowita: 295 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 1,24 mm
Waga: 100 g
Stal molibdenowo-wanadowa
HRC 58 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: polipropylen
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan