

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-basic-vg-10-noz-santoku-165-p-5664.html>

Tojiro Basic VG-10 nóż Santoku 165



Cena	329,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200316
Producent	TOJIRO
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

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.

Noże serii Basic VG-10 firmy Tojiro to następcy kultowej serii DP 3 Eco, które swój sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne. Prezentowany nóż jest następcą noża F-313.

Noże te wykuwane są z trzech warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony dwoma warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z ekologicznego materiału - trocin sklejonych żywicą sprasowanych pod dużym ciśnieniem - przyjaznego dla środowiska i o dużej trwałości. Okładziny mocowane do trzpienia trzema nitami tworzą ergonomiczną i trwałą rękojeść.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 128 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

