

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-dp-3-hammered-noz-nakiri-165-p-4941.html>

Tojiro DP 3 Hammered nóż Nakiri 165



Cena	557,58 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2221103
Producent	TOJIRO
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Ta piękna, rustykalnie stylizowana seria została stworzona w firmie Fujitora w 2019 roku. Ostrze wykonane jest w z trzech warstw, rdzenia z doskonałej japońskiej stali VG10 hartowanej do twardości 61^o w skali Rockwella, oraz dwóch okładzin z miększej stali. Ta technologia zwana *San Mai* zapewnia ochronę twardego rdzeniowi czyniąc całe ostrze elastycznym i łatwym do ponownego naostrzenia. Górna część klingi wykończona jest młotkowaniem *tsuchime* co zmniejsza przywieranie ciętego materiału do ostrza. Rustykalny charakter ostrza podkreśla ciemne, surowe *kurouchi* powstałe przy hartowaniu stali.

Nóż ten jest przeznaczony dla ceniących sobie piękno europejskich odbiorców. Ostrze wykonane z doskonałej stali VG10 jest nierdzewne, przez co łatwe w utrzymaniu i wygodne w użyciu. Całość w konstrukcji *full tang* z ergonomicznym uchwytem wykonanym z micarta, niezwykle wytrzymałego i odpornego na czynniki zewnętrzne laminatu lnu spojonego żywicą syntetyczną. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech nitów.

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: stal
Myć ręcznie

Made in Japan