

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zen-black-noz-nakiri-165-p-2535.html>

Tojiro Zen Black nóż Nakiri 165



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201568
Producent	TOJIRO
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-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.

Seria Tojiro Zen Black wykorzystuje japońską tradycję produkcji noży. Zgodnie z filozofią Zen, której nazwę noże zapożyczyły, twórcy skupili się na rzeczach najważniejszych - wysokiej jakości stali i ergonomii. Ostrze noża jest trzywarstwowe. Rdzeń ze stali kobaltowej VG-10 o twardości 60 w skali Rockwella laminowany jest warstwami miękkiej, nierdzewnej stali chromowej. Daje to w rezultacie stal kompozytową o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, a całość daje się również łatwo zaostrzyć. Ostrza są anodowane (pokrywane tlenkiem) z wykorzystaniem technologii stosowanej przy sprzęcie medycznym. Noże mają zatem wyjątkową odporność na korozję oraz piękny wygląd. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen Black doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Uchwyt w stylu japońskim z drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Drewno uchwytu jest opalone co zwiększa jego odporność na wilgoć jednocześnie podnosząc walory estetyczne całego noża.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan

