

# Tojuro Santoku 170



Cena	<b>149,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2222100</b>
Producent	<b>FUJI CUTLERY</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## 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 Tojuro to marka popularnych noży produkowanych głównie na rynek Japoński przez firmę Fuji Cutlery. W wyniku zastosowania tańszych materiałów i przemysłowych technologii firma uzyskała noże o doskonałej jakości ostrza zachowując bardzo umiarkowaną cenę. Noże Tojuro będąc naprawdę dobrym narzędziem stały się bardziej dostępne i polecane są szczególnie osobom rozpoczynających swoją kulinarną przygodę.

Proste, lekkie noże wykonano w trzywarstwowej technologii Sanmai. Rdzeń ostrza to doskonała stal molibdenowo-wanadowa, która jest laminowana nieco miększą nierdzewną stalą chromową 13 Chrome. Taka konstrukcja daje elastyczne ostrze o wysokiej wytrzymałości i doskonałej retencji - długo utrzymuje krawędź. Dodatkowym atutem jest łatwość ponownego naostrzenia. Ergonomiczny uchwyt w zachodniej stylistyce wykonany został w całości z polipropylenu. Uchwyt jest odporny na wilgoć i temperaturę, doskonale leży w dłoni i łatwo go utrzymać w czystości.

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)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

