

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-origami-noz-gyuto-180-mm-p-4836.html>

# Tojiro ORIGAMI Nóż Gyuto 180 mm



Numer katalogowy	<b>FD-772</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## Opis produktu

Unikalny japoński design noży Tojiro Origami to wyraz umiejętności Tsubame-Sanjyo, który połączył nowoczesną myśl z japońską tradycją kowalstwa. Dzięki temu noże te są jednocześnie piękne, praktyczne i bardzo ostre.

Origami to tradycyjna japońska sztuka składania papieru i tworzenia w ten sposób różnych trójwymiarowych kształtów. Podobnie noże Tojiro Origami wykonane są w całości z jednego arkusza nierdzewnej stali. Poprzez odpowiednie zaginanie utworzono cały nóż wraz z uchwytem, eliminując konieczność łączenia elementów noża. Projekt noży Origami został nagrodzony prestiżowym wyróżnieniem "iF Design Award 2012".

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szpic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Wersja matowa.

---

Długość ostrza: 180 mm  
Długość całkowita: 315 mm  
Szerokość ostrza: 45 mm  
Waga: 185 g  
Stal 420 J2  
HRC 53 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: stal  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

---

[Made in Japan](#)