

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-origami-noz-santoku-165-mat-p-4897.html>

# Tojiro Origami nóż Santoku 165 mat



Numer katalogowy	<b>FD-771M</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".

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Wersja matowa.

---

Długość ostrza: 165 mm  
Długość całkowita: 305 mm  
Szerokość ostrza: 50 mm  
Waga: 175 g  
Stal 420 J2  
HRC 53 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: stal  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

---

Made in Japan