TOJIRO

JAPAN

DUMA I TRADYCJA

W świecie japońskich noży liczy się przede wszystkim ostrość. Nasza oferta obejmuje wiele produktów, a proces produkcyjny opiera się na wykorzystywaniu zarówno właściwości samych materiałów, jak i nowoczesnych technologii. Wszystkie noże Tojiro powstają z zamiłowania do kulinarnych tradycji Japonii, gdzie nadrzędnym celem jest szlachetne piękno potrawy. Nie inaczej jest w przypadku noży Tojiro-Pro, w których zastosowano takie elementy japońskich mieczy jak "Shinogi", aby przywołać tradycyjny kształt japońskich noży kuchennych.

Od początku działalności przyświeca nam jeden cel: ostrość, która jest warunkiem funkcjonalności noża. Można śmiało powiedzieć, że stopień ostrości noża wpływa na rezultat gotowania, ponieważ w japońskiej sztuce kulinarnej dużą rolę odgrywa estetyka krawędzi tnącej oraz szlif i połysk klingi. Odwołujemy się do technik tradycyjnych, lecz wynaleźliśmy także własną metodę zapobiegania odwęglaniu stali, DP, która wiąże się z badaniem właściwości materiału. Wprowadzamy innowacje technologiczne i łączymy je z doświadczeniami poprzednich pokoleń, aby dostarczać szeroką gamę produktów klientom z całego świata, wśród których są zarówno profesjonalni szefowie kuchni, jak i użytkownicy domowi. Pracując nad rozwojem najlepszych jakościowo narzędzi tnących, pragniemy wspierać kulturę kulinarną nie tylko w Japonii, lecz także we wszystkich zakątkach globu.

Hand Made-biała micarta ..... 1 str.

Hand Made-micarta z mosiężnymi tulejami ..... 2 str.

DP 3 ..... 3 str.

Flash ..... 6 str.

ORIGAMI ..... 8 str.

DP 37 ..... 10 str.

A-1, Damascus ..... 9 str.

Aogami, Aogami Damascus ..... 12 str.

Shirogami Kurouchi ..... 13 str.

Zen Kasztan ..... 14 str.

Zen Dąb ..... 15 str.

Zen Black ..... 16 str.

Zen Hammered ..... 17 str.

Shippu ..... 18 str.

Zen Kasztan ..... 19 str.

Shippu Black ..... 20 str.

Shirogami PRO ..... 21 str.

HAACP ..... 22 str.

Noże Myśliwskie HAND MADE ..... 23 str.

Ostrzenie i akcesoria ..... 24 str.

Projekt graficzny:
Salem Design Studio
Grafika: Paweł Ślusarz
Skład i korekta: Jarosław Śliwka
Fotografie: Paweł Ślusarz*

Salem Design Studio
Ul. Spacerowa 17
07-200 Wyszków
biuro@salemstudio.pl

HAND MADE

Wyjątkowa seria noży ręcznie kutych przez mistrza z Tojiro Atelier, niepowtarzalne, kute specjalnie na zamówienie Tojiro Polska. Ostrze: stal VG-10, 63 warstwy, Rękojeść: biała micarta

TOJIRO
JAPAN

W3/PA120-V63R
Nóż uniwersalny 12 cm
Cena: **1 999,00 zł**

W3/PA150-V63R
Nóż uniwersalny 15 cm
Cena: **2 089,00 zł**

W3/SA170-V63R
Nóż Santoku 17cm
Cena: **2 299,00 zł**

W3/CH210-V63R
Nóż szefa kuchni 21cm
Cena: **2 399,00 zł**

MADE IN JAPAN

TOJIRO
JAPAN

HAND MADE

Wyjątkowa seria noży ręcznie kutych przez mistrza z Tojiro Atelier, niepowtarzalne, kute specjalnie na zamówienie Tojiro Polska. Ostrze: stal VG-10, 63 warstwy, Rękojeść: Micarta z mosiężnymi tuelami

W2/PA120-V63R
Nóż uniwersalny 12cm
Cena: **1 999,00 zł**

W2/PA150-V63R
Nóż uniwersalny 15 cm
Cena: **2 089,00 zł**

W2/SA170-V63R
Nóż Santoku 17cm
Cena: **2 299,00 zł**

W2/CH210-V63R
Nóż szefa kuchni 21cm
Cena: **2 399,00 zł**

DP 3

Tojiro DP3 to profesjonalna linia japońskich noży w stylu zachodnim, które długo zachowują ostrość, a dzięki pełnemu trzpieniowi charakteryzują się optymalnym wyważeniem. Produkowana zgodnie z najwyższymi standardami kontroli jakości trzywarstwowa stalą rdzeń VG-10, okuty obustronnie stalą zawierającą 13% chromu hartowany do 60 HRC, nadaje ostrzom niezwykłą wytrzymałość i odporność na rdzewienie. Nitowana rękojeść jest nie tylko przyjazna dla środowiska naturalnego, lecz także mniej podatna na kurczenie się lub pękanie pod wpływem wilgoci.

TOJIRO
JAPAN

F-799
Nóż do obierania (7 cm)
EAN: 4960375037994
cena: **269,00 zł**

F-800
Nóż do obierania (9 cm)
EAN: 4960375038007
cena: **269,00 zł**

F-801
Nóż uniwersalny (12 cm)
EAN: 4960375038014
cena: **289,00 zł**

F-802
Nóż uniwersalny (15 cm)
EAN: 4960375038021
cena: **319,00 zł**

F-502
Nóż Nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375015022
cena: **389,00 zł**

F-503
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4960375015039
cena: **389,00 zł**

F-798
Nóż uniwersalny (18 cm)
EAN: 4960375037987
cena: **389,00 zł**

F-804
Nóż do trybowania drobiu (18 cm)
EAN: 4960375038045
cena: **669,00 zł**

F-805
Nóż do porcjowania (24 cm)
EAN: 4960375038052
cena: **479,00 zł**

TOJIRO
JAPAN

DP 3

F-803
Nóż do trybowania drobiu 15cm
EAN: 4960375038038
Cena: **449,00 zł**

F-807
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375038076
cena: **389,00 zł**

F-808
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375038083
cena: **449,00 zł**

F-809
Nóż Szefa (24 cm)
EAN: 4960375038090
cena: **559,00 zł**

F-806
Nóż do porcjowania (27 cm)
EAN: 4960375038069
cena: **659,00 zł**

F-810
Nóż szefa 27 cm
EAN: 4960375038106
Cena: **739,00 zł**

F-811
Nóż Szefa (30 cm)
EAN: 4960375038113
cena: **879,00 zł**

F-812
Nóż Szefa 33 cm
EAN: 4960375038120
cena: **999,00 zł**

DP 3

TOJIRO
JAPAN

F-827
Nóż do wykrawania (15 cm)
EAN: 4960375038274
cena: **619,00 zł**

F-826
Nóż do porcjowania (21 cm)
EAN: 4960375038267
cena: **419,00 zł**

F-828
Nóż do pieczywa (21,5 cm)
EAN: 4960375038281
cena: **399,00 zł**

DP-GIFTSET-C
DP3 Zestaw Uniwersalny 12 cm
+ Santoku 17 cm
EAN: 4960375134334
Cena: **649,00 zł**

DP-GIFSET-A
Zestaw 3 noży F-800+F-802+F-808
EAN: 4960375134303
cena: **1029,00 zł**

ZESTAW-TOJIRO-DP3
Zestaw noży kuchennych
w bloku Tojiro DP3
Cena: **2 899,00 zł**

FLASH

TOJIRO
JAPAN

Tojiro Flash to prestiżowa seria doskonale zaprojektowanych noży, których japońska nazwa „Senko" (ang. „Flash" czyli „Błysk") wskazuje na bezkompromisową ostrość, olśniewającą jak błyskawica tnąca wieczorne niebo. Piękne, oryginalne ostrza z tak zwanej stali damasceńskiej wyprodukowano z 37 warstw (noże do obierania i noże Deba) lub 63 warstw (pozostałe modele) stali, okuwając naprzemiennie ekstremalnie twardy rdzeń (VG-10) wysoko i niskowęglową stalą nierdzewną.

Rękojeści z tworzywa Micarta komponują się estetycznie z falami damasceńskiego wzoru, a ponieważ wzmocniono je wstawkami ze stali, do użytkowników trafiają wytrzymałe i znakomicie wyważone narzędzia. Ponadto konstrukcja, w której nasada płynnie łączy się z krawędzią tnącą, znacznie ułatwia proces ostrzenia i sprawia, że noże wygodnie leżą w dłoni.

FF-PE70
Nóż do obierania (7 cm) (37warstw)
EAN: 4960375130008
cena: **399,00 zł**

FF-PA90
Nóż do obierania (9 cm) (37warstw)
EAN: 4960375130060
cena: **419,00 zł**

FF-PA100
Nóż do obierania (10 cm) (37warstw)
EAN: 4960375130077
cena: **419,00 zł**

FF-PA130
Nóż uniwersalny (13 cm) (37warstw)
EAN: 4960375130084
cena: **439,00 zł**

FF-AUT150
Amerykański nóż uniwersalny (15 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130817
cena: **699,00 zł**

FF-BO150
Nóż do wykrawania (15 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130701
cena: **799,00 zł**

FF-UT150
Nóż uniwersalny (15 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130206
cena: **699,00 zł**

FF-CH160
Nóż szefa (16 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130213
cena: **799,00 zł**

FF-ABO165
Amerykański Nóż do wykrawania (16,5 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130824
cena: **799,00 zł**

FLASH

Seria noży Tojiro Flash, wykonane z rdzenia VG-10 o twardości 60 HRC +/- 1, okuty 37 warstwami stali (noże do obierania i noże Deba) lub 63 warstwami (pozostałe modele), okuwając naprzemiennie ekstremalnie twardy rdzeń wysoko i niskowęglową stalą nierdzewną. Rękojeść Micarta jest inkrustowana stalą nierdzewną dla oszałamiającego wyglądu. Materiał Micarta jest wykonany z lnu i żywicy syntetycznej, połączony z ekstremalnymi ilościami ciśnienia i ciepła, tworząc ziarno przypominające drewno i odczucie z absolutną najwyższą trwałością. Łącząc starożytną tradycję japońskiego miecza samurajskiego z nową technologią, zachowując przy tym najwyższy poziom najwyższej jakości i wydajności, Tojiro stworzyło wyjątkową linię profesjonalnych noży kuchennych.

TOJIRO
JAPAN

FF-CH180
Nóż szefa (18cm) (63warstw)
EAN: 4960375130220
cena: **899,00 zł**

FF-SA180
Nóż Santoku (18 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130473
cena: **899,00 zł**

FF-BR200
Nóż do pieczywa (20cm) (63warstw)
EAN: 4960375130404
cena: **999,00 zł**

FF-CH210
Nóż szefa (21 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130237
cena: **1059,00 zł**

FF-CH240
Nóż szefa (24 cm) (63warstw)
EAN: 4960375130244
cena: **1259,00 zł**

FF-GIFSET-B
Zestaw 3 noży PA90+UT150+CH210
EAN: 4960375134211
cena: **1999,00 zł**

ORIGAMI

TOJIRO
JAPAN

Tojiro ORIGAMI to unikatowa seria noży, którą wyróżnia geometryczny design nawiązujący do japońskiej sztuki składania papieru. Każdy nóż powstaje w całości z jednego arkusza wysokowęglowej stali nierdzewnej. Dzięki zaawansowanej metodzie gięcia i zwijania stali, doświadczeni pracownicy przemysłu metalurgicznego z regionu Tsubame-Sanjo stworzyli oryginalną, minimalistyczną konstrukcję o wysokich walorach użytkowych. Technika origami pozwala wyeliminować problemy, jakie może ze sobą nieść spawanie różnych elementów, a więc rdzewienie czy wyraźne starzenie się noża. Trójkątna rękojeść zapewnia zaskakująco wygodny chwyt i posiada w środku pustą przestrzeń, co znacznie zmniejsza wagę produktu. Nowatorski projekt Tojiro podkreśla piękno stalowych noży i czyni je praktycznie niezniszczalnymi.

F-770
Nóż uniwersalny (13 cm)
EAN: 4960375177706
cena: **289,00 zł**

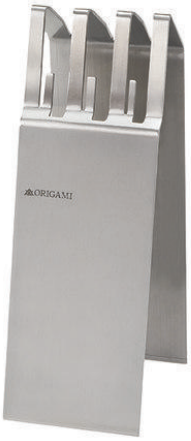
F-771
Nóż Santoku (16,5 cm)
EAN: 4960375177713
cena: **399,00 zł**

F-772
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375177720
cena: **399,00 zł**

F-770M
Nóż uniwersalny (13cm) (wyk. Polerowane)
EAN: 4960375177737
cena: **389,00 zł**

F-771M
Nóż Santoku (16,5 cm) (wyk. Polerowane)
EAN: 4960375177744
cena: **499,00 zł**

F-772M
Nóż Szefa (18 cm) (wyk. Polerowane)
EAN: 4960375177751
cena: **499,00 zł**



F-780
Blok do noży Origami
EAN: 4960375177805
cena: **719,00 zł**

ORIGAMI SET
Zestaw 3 noży origami
w bloku
cena: **1749,00 zł**

ORIGAMI

Black polerowane

F-1770M
Polerowany Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375187736
Cena: **479,00 zł**

F-1771M
Polerowany Nóż Santoku 16,5
EAN: 4960375187743
Cena: **589,00 zł**

F-1772M
Nóż Szefa 18 cm Polerowany
EAN: 4960375187750
Cena: **589,00 zł**

ORIGAMI

Black

F-1770
Nóż uniwersalny 13 cm
EAN: 4960375187705
Cena: **349,00 zł**

F-1771
Nóż Santoku 16,5 cm
EAN: 4960375187712
Cena: **479,00 zł**

F-1772
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375187729
Cena: **479,00 zł**

DP 37

TOJIRO
JAPAN

Tojiro DP 37 (Pro-DP Damascus) to seria profesjonalnych noży kuchennych w stylu zachodnim z tzw. stali damasceńskiej, której falisty deseń nosi nazwę Kasumi Nagashi, czyli "płynąca mgła". Odporne na ścieranie, niezwykle ostre klingi o unikalnych wzorach **wykuto z 37 warstw** wysokowęglowej i niskowęglowej stali nierdzewnej, przy czym ekstremalnie twardy rdzeń (VG-10) stanowi stop z dodatkiem kobaltu. Ta tradycyjna technika uzyskiwania warstwowej stali należy do najcenniejszych skarbów japońskich rzemieślników, ponieważ zwiększa koncentrację atomów w rdzeniu noża, a co za tym idzie – wydłuża trwałość ostrza.

F-648
Nóż do obierania (10 cm)
EAN: 4960375136482
cena: **369,00 zł**

F-650
Nóż uniwersalny (12 cm)
EAN: 4960375136505
cena: **399,00 zł**

F-651
Nóż uniwersalny (15 cm)
EAN: 4960375136512
cena: **419,00 zł**

F-659
Nóż Santoku 17cm
EAN: 4960375136598
cena: **689,00 zł**

F-654
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375136543
cena: **689,00 zł**

F-649
Nóż do pieczywa (20 cm)
EAN: 4960375136499
cena: **789,00 zł**

F-655
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375136550
cena: **799,00 zł**

F-656
Nóż szefa 24 cm
EAN: 4960375136567
Cena: **859,00 zł**

A-1

Seria doskonałych noży domowych w bardzo atrakcyjnej cenie. Klasyczne połączenie drewnianej rączki z twardą trzy warstwową klingą (rdzeń VG-10 okuty obustronnie stalą zawierającą 13% chromu).

TOJIRO
JAPAN

F-304
Nóż uniwersalny (13.5 cm)
EAN: 4960375013042
cena: **179,00 zł**

F-303
Nóż mini Santoku (14 cm)
EAN: 4960375013035
cena: **199,00 zł**

F-300
Nóż Nakiri (16.5 cm)
EAN: 4960375013004
cena: **219,00 zł**

F-301
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4960375013011
cena: **219,00 zł**

F-302
Nóż Szefa 18cm
EAN: 4960375013028
cena: **239,00 zł**

FG-87
DP3 Eco Santoku 17 cm + Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375050870
Cena: **479,00 zł**

FG-8300
DP3 Eco Uniwersalny 13 cm
+ Nakiri 16,5 cm
+ Santoku 17 cm
EAN: 4960375058302
Cena: **649,00 zł**

DAMASCUS

Tojiro Damascus to seria noży wykutych z 37 warstw stali. Rdzeń wykonano z niezwykle wytrzymałej wysoko węglowej stali VG-10. Uchwyt wykonano z bardzo trwałego drewna ekologicznego.

F-330
Nóż Nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375013301
cena: **479,00 zł**

F-331
Nóż Santoku (17 cm)
EAN: 4960375013318
cena: **479,00 zł**

F-332
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375013325
cena: **489,00 zł**

AOGAMI

Seria noży Tojiro Aogami to rdzewne noże do sushi oraz oprawiania ryb, wykute ze stali Aogami #2 o twardości 63 HRC +/- 1, ich główny aspekt to bardzo duża agresja cięcia, zewnętrza warstwa miękkie stali nadaje elastyczność klindze oraz chroni rdzeń. Podstawową zasadą konserwacji takich stali jest aby po ich użyciu nóż wytrzeć do sucha i najlepiej na czas przechowywania natłuścić. Stal z duża zawartością węgla w składzie chemicznym jest bardziej wymagająca w kwestii pielęgnacji i konserwacji noży niż stale nierdzewne.

F-977
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4960375039776
Cena: **1 299,00 zł**

F-960
Aogami Yanagi-Sashimi (24 cm)
EAN: 4960375039608
cena: **1028,00 zł**

F-961
Aogami Yanagi-Sashimi (27 cm)
EAN: 4960375039615
cena: **1169,00 zł**

F-962
Aogami Yanagi-Sashimi (30 cm)
EAN: 4960375039622
cena: **1599,00 zł**

AOGAMI DAMASCUS

Tojiro Aogami Damascus to seria noży rdzewnych do sushi oraz ryb, ich główny aspekt to bardzo duża agresja cięcia oraz wysoka twardość, zewnętrza warstwa miękkie stali nadaje elastyczność klindze oraz chroni rdzeń. Wykonane ze stali Aogami #2 o twardości 63 HRC +/- 1, okute 11 warstwami stali

F-1020
Aogami Damascus Yanagi-Sashimi (24 cm)
EAN: 4960375030209
cena: **1465,00 zł**

F-1021
Aogami Damascus Yanagi-Sashimi (27 cm)
EAN: 4960375030216
cena: **1699,00 zł**

F-1022
Aogami Damascus Yanagi-Sashimi (30 cm)
EAN: 4960375030223
cena: **1899,00 zł**

F-1022L
EAN:
Aogami Damascus Yanagi-Sashimi
(30 cm) Leworęczny
cena: **2399,00 zł**

SHIROGAMI KUROUCHI

Tojiro Shirogami to seria profesjonalnych noży kuchennych, przeznaczonych dla bardziej doświadczonych szefów kuchni oraz ekspertów. Klingi wykuto ręcznie ze specjalnej rdzewnej stali wysokowęglowej o wyjątkowo wysokiej czystości (YSS, Yasuki Hagane), produkowanej przez firmę Hitachi Metals w oparciu o tradycyjną technologię Tatara. Ekstremalnie twardy rdzeń okuto tu dodatkowo miękkim żelazem, dzięki czemu noże są łatwiejsze w utrzymaniu i szybciej się je ostrzy. Tradycyjna metoda wykańczania noży na czarny mat (zwana Kurouchi) nadaje klingom niepowtarzalny styl i pomaga chronić stal węglową przed wchodzeniem w reakcje z żywnością. Lekkie rękojeści w kształcie litery D wykonano z gęstego i odpornego na wilgoć drewna magnolii japońskiej.

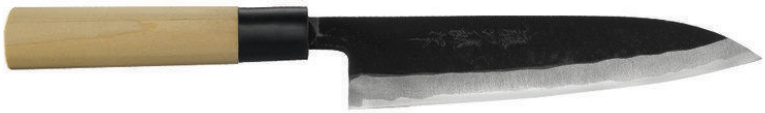
TOJIRO JAPAN

F-691
Nóż uniwersalny (12 cm)
EAN:
cena: **189,00 zł**

F-692
Nóż uniwersalny (15 cm)
EAN: 4960375016920
cena: **219,00 zł**

F-698
Nóż Santoku (16,5 cm)
EAN:
cena: **269,00 zł**

F-699
Nóz Nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375016999
cena: **269,00 zł**



F-693
Nóż Szefa (18 cm)
EAN:
cena: **289,00 zł**

F-694
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375016944
cena: **349,00 zł**

F-695
Nóż Szefa (24 cm)
EAN: 4960375016951
cena: **459,00 zł**

F-689
Nóż Kiritsuke (24 cm)
EAN:
cena: **469,00 zł**

ZEN KASZTAN

TOJIRO
JAPAN

Trzy pokrewne serie Zen DP to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Tojiro, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza. Rdzeń VG-10 okuto obustronnie stalą chromową, dzięki czemu ostrze jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Kasztanowe rękojeści w kształcie litery D są wzmocnione pierścieniem ze sztucznego tworzywa.

FD-560K
Nóż do obierania (7 cm)
EAN: 4960375375614
cena: **249,00 zł**

FD-561K
Nóż do obierania (9 cm)
EAN: 4960375375614
cena: **249,00 zł**

FD-570K
Nóż mini-light Deba (11.5 cm)
EAN: 4960375375706
cena: **369,00 zł**

FD-562K
Nóż uniwersalny (13 cm)
EAN: 4960375375621
cena: **269,00 zł**

FD-571K
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4960375375713
cena: **439,00 zł**

FD-567K
Nóż Santoku (16,5 cm)
EAN: 4960375375676
cena: **459,00 zł**

FD-568K
Nóż nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375375683
cena: **459,00 zł**

FD-563K
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375375638
cena: **459,00 zł**

FD-569K
Nóz do porcjowania (21 cm)
EAN: 4960375375690
cena: **459,00 zł**

FD-572K
Nóż Yanagi-Sashimi (21 cm)
EAN: 4960375375720
cena: **439,00 zł**

FD-564K
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375375645
cena: **499,00 zł**

FD-565K
Nóż Szefa (24 cm)
EAN: 4960375375652
cena: **669,00 zł**

ZEN DĄB

Trzy pokrewne serie Zen DP to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Tojiro, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza. Rdzeń VG-10 okuto obustronnie stalą chromową, dzięki czemu ostrze jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Dębowe rękojeści w kształcie litery D są wzmocnione pierścieniem ze sztucznego tworzywa.

TOJIRO JAPAN

FD-560D
Nóż do obierania (7 cm)
EAN: 4960375175603
cena: **219,00 zł**

FD-561D
Nóż do obierania (9 cm)
EAN: 4960375175610
cena: **219,00 zł**

FD-570D
Nóż mini-light Deba (11.5 cm)
EAN: 4960375175702
cena: **319,00 zł**

FD-562D
Nóż uniwersalny (13 cm)
EAN: 4960375175627
cena: **249,00 zł**

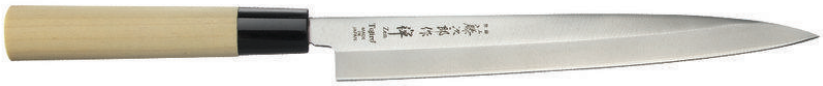
FD-571D
Nóż Deba (15,5 cm)
EAN: 4960375175719
cena: **399,00 zł**

FD-567D
Nóż Santoku (16,5 cm)
EAN: 4960375175672
cena: **399,00 zł**

FD-568D
Nóż nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375175689
cena: **399,00 zł**

FD-563D
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375175634
cena: **399,00 zł**

FD-569D
Nóz do porcjowania (21 cm)
EAN: 4960375175696
cena: **439,00 zł**



FD-572D
Nóż Yanagi-Sashimi (21 cm)
EAN: 4960375175726
cena: **399,00 zł**

FD-564D
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375175641
cena: **459,00 zł**

FD-565D
Nóż Szefa (24 cm)
EAN: 4960375175658
cena: **569,00 zł**

ZEN BLACK

TOJIRO
JAPAN

Trzy pokrewne serie Zen to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Fujitora Industry, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza (Deba, Yanagi-Sashimi i nóż do pieczywa są ostrzone jednostronnie). Trzywarstwowa lub dwuwarstwowa stal z dodatkiem kobaltu powstaje ze szwedzkiego żelaza, które jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Klasyczne rękojeści w kształcie litery D są wzmocnione pierścieniem ze sztucznego tworzywa. Wygodne i praktyczne modele z serii Tojiro Zen stanowią doskonałe wprowadzenie do świata noży w stylu japońskim.

FD-1561
Nóż do obierania 9cm
EAN: 4960375185619
Cena: **259,00 zł**

FD-1562
Nóż uniwersalny 13cm
EAN: 4960375185626
Cena: **319,00 zł**

FD-1567
Nóż Santoku 16,5cm
EAN: 4960375185671
Cena: **489,00 zł**

FD-1568
Nóż Nakiri 16,5cm
EAN: 4960375185688
Cena: **489,00 zł**

FD-1563
Nóż szefa kuchni 18cm
EAN: 4960375185633
Cena: **499,00 zł**

FD-1564
Nóż szefa kuchni 21cm
EAN: 4960375185640
Cena: **529,00 zł**

FD-1565
Nóż szefa kuchni 24cm
EAN: 4960375185657
Cena: **679,00 zł**

FD-1569
Nóż do porcjowania 21cm
EAN: 4960375185695
Cena: **489,00 zł**

TOJIRO
JAPAN

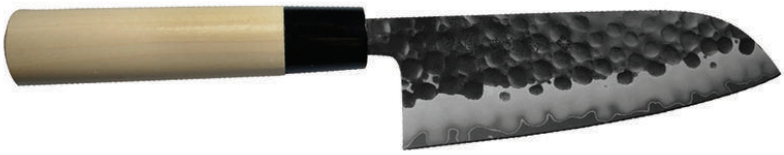
ZEN HAMMERED

Firma Tojiro nie zwalnia tempa i wciąż tworzy nowe serie najnowsze dziecko Tojiro to seria Zen Hammered, wykonane ze stali VG-10 o twardości 60 HRC +/- 1. To połączenie doskonałej ostrości z duchem klasycznego ostrza, z kurouchi i młotkowanym wykończeniem (tsuchime). Rękojeści w kształcie litery D wykonane z drewna magnoliowego są odporne na wilgoć, dodatkowo niska waga nie męczy dłoni i pozwala na wygodne operowanie nożem. Noże zapakowane w eleganckie opakowanie idealnie nadadzą się na prezent.

F-1111
Nóż niwersalny 13 cm
EAN: 4960375151119
Cena: **395,00 zł**

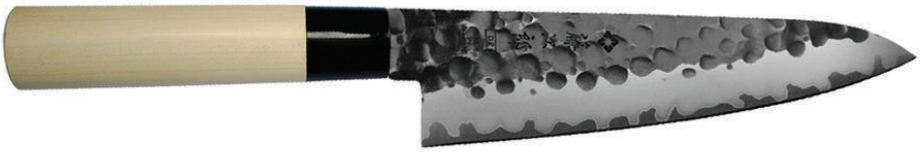
F-1113
Nóż Nakiri 16,5 cm
EAN: 4960375151132
Cena: **549,00 zł**

NOWOŚĆ

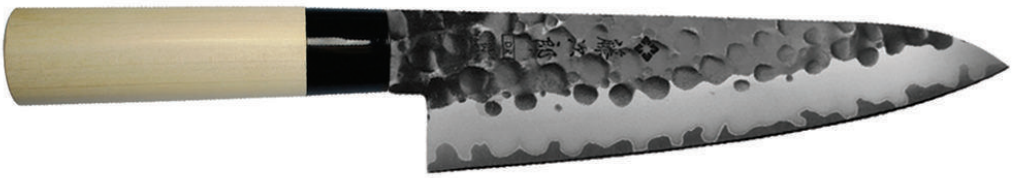


F-1112
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375039134
Cena: **549,00 zł**

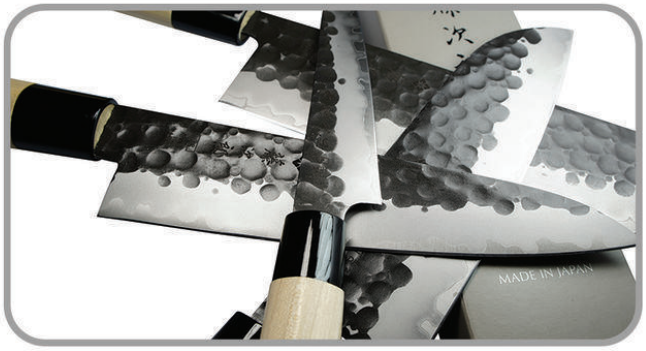
F-1114
Nóz Szefa kuchni 18 cm
EAN: 4960375151132
Cena: **549,00 zł**



F-1115
Nóz Szefa kuchni 21 cm
EAN:
Cena: **629,00 zł**



F-1115
Nóz Szefa kuchni 24 cm
EAN:
Cena: **729,00 zł**



TOJIRO
JAPAN

SHIPPU

Profesjonalne noże Tojiro Shippu DP Damascus to unikatowe połączenie ostrzy w stylu zachodnim z rękojeściami w stylu japońskim (dąb japoński). Praktyczne ostrza o podwójnym szlifie wykonano z wysokiej jakości tzw. stali damasceńskiej: 63 warstw lub 37 warstw stali nierdzewnej, osłaniających niezwykle twardy rdzeń ze stali VG-10. Piękny, wielowarstwowy materiał powstaje zgodnie z tradycyjnymi technikami wykuwania stali.

FD-590
Nóż do obierania (7 cm)
EAN: 4960375175900
cena: **369,00 zł**

FD-591
Nóż do obierania (9 cm)
EAN: 4960375175917
cena: **369,00 zł**

FD-592
Nóż uniwersalny (13 cm)
EAN: 4960375175924
cena: **399,00 zł**

FD-597
Nóż Santoku (16,5 cm)
EAN: 4960375175979
cena: **659,00 zł**

FD-598
Nóż Nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375175986
cena: **659,00 zł**

FD-593
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375175931
cena: **669,00 zł**

FD-594
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375175948
cena: **759,00 zł**

FD-599
Nóż do porcjowania (21 cm)
EAN: 4960375175993
cena: **659,00 zł**

FD-595
Nóż Szefa (24 cm)
EAN: 4960375175955
cena: **989,00 zł**

Shippu-GIFSET-A
Zestaw dwóch noży.
Uniwersalny 13cm, Santoku16,5cm
EAN:
cena: **999,00 zł**

Shippu-GIFSET-B
Zestaw trzech noży.
Uniwersalny 13cm, Santoku 16,5, Szefa 21cm
EAN: 4960375134518
cena: **1699,00 zł**

ZEN KASZTAN

Trzy pokrewne serie Zen to kwintesencja filozofii Tojiro, która zamyka się w jednym słowie: bezinteresowność. Specjaliści z Fujitora Industry, pragnąc pogodzić nowoczesność z japońską tradycją, stworzyli wysokiej jakości noże, które stosunkowo niewiele kosztują, a posiadają rękojeści w tak zwanym stylu japońskim oraz profesjonalne ostrza (Deba, Yanagi-Sashimi i nóż do pieczywa są ostrzone jednostronnie). Trzywarstwowa lub dwuwarstwowa stal z dodatkiem kobaltu powstaje ze szwedzkiego żelaza, które jest trwałe, odporne na rdzę i długo zachowuje ostrość. Kasztanowe rękojeści w kształcie litery D są wzmocnione pierścieniem ze sztucznego tworzywa. Wygodne i praktyczne modele z serii Tojiro Zen stanowią doskonałe wprowadzenie do świata noży w stylu japońskim.

TOJIRO
JAPAN

FD-591K
Nóż do obierania 9cm
EAN: 4960375375911
Cena: **339,00 zł**

FD-592K
Nóż uniwersalny 13cm
EAN: 4960375375928
Cena: **379,00 zł**

FD-597K
Nóż Santoku 16,5cm
EAN: 4960375375973
Cena: **629,00 zł**

FD-598K
Nóż Nakiri 16,5cm
EAN: 4960375375980
Cena: **629,00 zł**

FD-593K
Nóż Szefa 18cm
EAN: 4960375375935
Cena: **649,00 zł**

FD-594K
Nóż Szefa 21cm
EAN: 4960375375942
Cena: **699,00 zł**

FD-599K
Nóż do porcjowania 21cm
EAN: 4960375375997
Cena: **629,00 zł**

SHIPPU BLACK

Praktyczne ostrza o podwójnym szlifie wykonano z wysokiej jakości tzw. stali damasceńskiej: 63 warstw lub 37 warstw nierdzewnej stali, osłaniających twardy rdzeń ze stali VG-10. Efekt rozchodzących się na klindze fal podkreślono czarną powłoką tlenkową, powstałą w procesie oksydowania stali. Takie rozwiązanie zwiększa żywotność noża i jego odporność na korozję. Rękojeści z hartowanego drewna kasztanowego pięknie się komponują z czernioną stalą.

TOJIRO
JAPAN

FD-1590
Nóż do obierania (7 cm)
EAN: 4960375185909
cena: **399,00 zł**

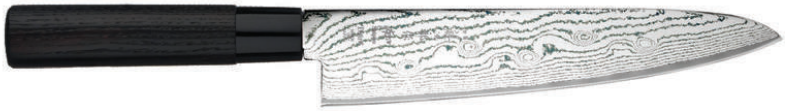
FD-1591
Nóż do obierania (9 cm)
EAN: 4960375105916
cena: **399,00 zł**

FD-1592
Nóż uniwersalny (13 cm)
EAN: 4960375185923
cena: **449,00 zł**

FD-1597
Nóż Santoku (16,5 cm)
EAN: 4960375185978
cena: **719,00 zł**

FD-1598
Nóż Nakiri (16,5 cm)
EAN: 4960375185985
cena: **719,00 zł**

FD-1593
Nóż Szefa (18 cm)
EAN: 4960375185930
cena: **719,00 zł**



FD-1594
Nóż Szefa (21 cm)
EAN: 4960375185947
cena: **799,00 zł**

FD-1599
Nóż do porcjowania (21 cm)
EAN: 4960375185992
cena: **719,00 zł**

FD-1595
Nóż Szefa (24 cm)
EAN: 4960375185954
cena: **989,00 zł**

FD-1589
Nóż do pieczywa (24 cm)
EAN: 4960375185893
cena: **899,00 zł**

Shippu-B-GIFSETB
Zestaw trzech noży
Uniwersalny 13cm, Nakiri 16,5cm, Szefa 21cm
EAN:
cena: **1899,00 zł**

SHIROGAMI PRO

Noże Tojiro Shirogami to tradycyjne rdzewne noże japońskie, wykonane ze stali Shirogami #2 o twardości 60 HRC +/- 1, cechuje je wysoka agresja cięcia oraz łatwość ostrzenia, a zewnętrza warstwa miękkie stali nadaje elastyczność klindze oraz chroni rdzeń. Tradycyjne wykończenie noży na czarny mat (Kurouchi), nadaje im niepowtarzalny wyglądu i unikatowość dodatkowo pełni funkcję ochroną przed wchodzeniem w reakcje z żywnością. Jednak to stal węglowa więc wymaga większej opieki w innym wypadku, będzie bardzo szybko patynować i rdzewieć i należy o nią dbać i pamiętać, by nie zostawiać noża w środowisku wilgotnym.

TOJIRO
JAPAN

F-903
Nóż Deba 18 cm
EAN: 4960375039035
Cena: **549,00 zł**

F-919
Nóż Usuba 18 cm
EAN: 4960375039196
Cena: **459,00 zł**

F-916
Nóż Eell Tokyo Style 21 cm
EAN: 4960375039165
Cena: **899,00 zł**

F-908
Nóż Sashimi 24 cm
EAN: 4960375039080
Cena: **399,00 zł**

F-909
Nóż Sashimi 27 cm
EAN: 4960375039097
Cena: **499,00 zł**

F-913
Tako Sashimi 27 cm
EAN: 4960375039134
Cena: **499,00 zł**

HAACP

TOJIRO
JAPAN

Noże kuchenne Tojiro cieszą się ogromną popularnością na całym świecie, ze względu na doskonały stosunek ceny do jakości. Są to doskonałe noże, które zapewnią przyjemność krojenia na wiele lat.
Seria noży kuchennych Tojiro Color to doskonały wybór do gastronomi oraz domowego gotowania, noże wykonane ze stali molibdenowo-wanadowej hartowane do 57-59 HRC to doskonały wybór, rękojeści wykonane z super wytrzymałej żywicy elastromerowej z wykończeniem antybakteryjnym. Niewielka waga noża oraz świetna rękojeść zapewnia lekkość pracy bez uczucia zmęczenia dłoni nawet przez kilka godzin.

F-250BK
Nóż uniwersalny 12 cm
EAN: 4960375012502
Cena: **179,00 zł**

F-251BK
Nóż uniwersalny 15 cm
EAN: 4960375012519
Cena: **199,00 zł**

F-252BK
Nóż do wykrawania 15 cm
EAN: 4960375012526
Cena: **229,00 zł**

F-262BK
Nóż Santoku 17 cm
EAN: 4960375012625
Cena: **229,00 zł**

F-255BK
Nóż Szefa 18 cm
EAN: 4960375012557
Cena: **239,00 zł**

F-256BK
Nóż Szefa 21 cm
EAN: 4960375012564
Cena: **249,00 zł**

F-257BK
Nóż Szefa 24 cm
EAN: 4960375012571
Cena: **329,00 zł**

F-258BK
Nóż Szefa 27 cm
EAN: 4960375012588
Cena: **439,00 zł**

F-254BK
Nóż do porcjowania 27cm
EAN: 4960375012540
Cena: **439,00 zł**

NOŻE MYŚLIWSKIE Hand Made

Ostrze: rdzewna Stal Shirogami 21 warstw, Rękojeść: micarta, Twardość: 60 HRC +/-1

TOJIRO JAPAN

HMHSD-001
Futatsugame 5 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-002
Awashima 6 cm
Cena: **739,00 zł**

HMHSD-003
Kakuda 7 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-004
Hiyori 7 cm
Cena: **739,00 zł**

HMHSD-005
Hiyori 8 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-006
Kashiwazaki 8,5 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-007
Oze 9 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-008
Kowari 9 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-009
Myoko 9 cm
Cena: **949,00 zł**

HMHSD-010
Kugami 11 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-011
Sasagawa 11,5 cm
Cena: **879,00 zł**

HMHSD-012
Sado 14 cm
Cena: **959,00 zł**

Każdy nóż z tej serii zawiera skórzaną pochwę i drewniane opakowanie

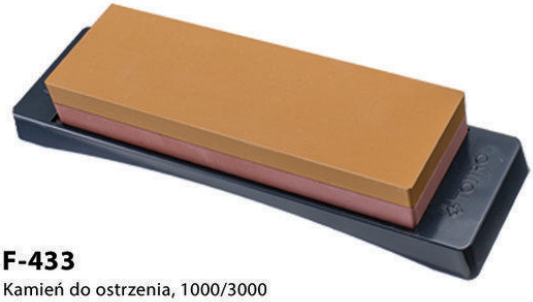
TOJIRO
JAPAN

OSTRZENIE I AKCESORIA

F-461
Skórzana ostrzałka do noży
EAN: 4960375014612
cena: **159,00 zł**

F-454
Kamień do użytku profesjonalnego 4000
EAN: 4960375014544
cena: **389,00 zł**

F-455
Kamień do użytku profesjonalnego 8000
EAN: 4960375014551
cena: **799,00 zł**

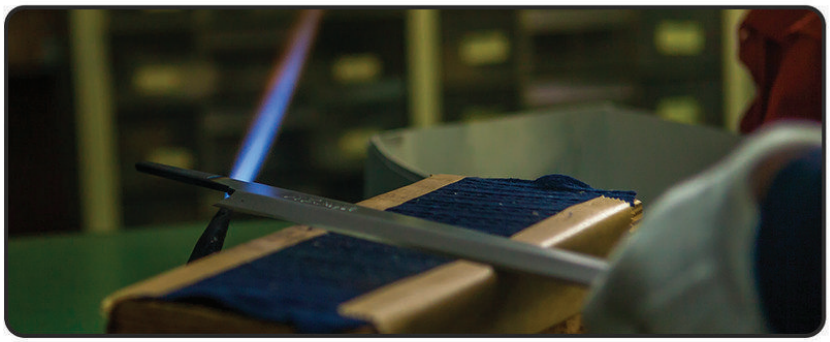


F-433
Kamień do ostrzenia, 1000/3000
EAN: 4960375014339
Cena: **249,00 zł**

FK-843
Nożyczki kuchenne
EAN: 4960375018436
cena: **299,00 zł**

F-641
Ostrzałka do noży Tojiro PRO
EAN: 4960375136413
cena: **269,00 zł**

F-411
Zapasowe rolki do ostrzałki Tojiro PRO
Cena: **59,00 zł**



RĘKOJEŚCI DO NOŻY

M-113
Rękojeść do Deba (15 cm)
EAN: 4960375191139
cena: **49,00 zł**

M-115
Rękojeść do Deba (18 cm)
EAN: 4960375191153
cena: **59,00 zł**

M-121
Rękojeść do Sashimi (21 cm)
EAN: 4960375191214
cena: **39,00 zł**

M-122
Rękojeść do Sashimi (24 cm)
EAN: 4960375191221
cena: **49,00 zł**

M-123
Rękojeść do Sashimi (27 cm)
EAN: 4960375191238
cena: **59,00 zł**

M-101
Rękojeść do Santoku
EAN: 4960375191016
cena: **39,00 zł**

F-353
Mała walizka na noże
EAN: 4960375083533
cena: **739,00 zł**

F-355
Torba na noże
EAN:
cena: **239,00 zł**

DREWNIANE POCHWY SAI

M-310
Drewniana pochwa "Saya" na Nóż Uniwersalny 12-15 cm
EAN:
cena: **139,00 zł**

M-311
Drewniana pochwa "Saya" na Nóż Santoku 18 cm
EAN:
cena: **189,00 zł**

M-313
Drewniana pochwa "Saya" na Nóż Szefa 18-21cm
EAN:
cena: **189,00 zł**

DREWNIANY BLOK NA NOŻE

F-362
Tojiro Drewniany blok na noże
EAN:
cena: **549,00 zł**

TOJIRO
JAPAN

"Hou-cho", czyli „miecz Houtei"
W języku japońskim nóż kuchenny określa się wyrazem „hou-cho". Słowo to pochodzi z języka chińskiego i oznaczało pierwotnie „miecz Houtei". Houtei był legendarnym chińskim kucharzem, który według klasycznego dzieła taoistycznego pt. „Zhuangzi" żył ponad 2000 lat temu.

Jak głosi legenda, Houtei niezwykle zręcznie posługiwał się nożem i zabijał tysiące sztuk bydła, nie uszkadzając przy tym klingi, a nawet nie ostrząc swego narzędzia przez dziesiątki lat.

Nie wiadomo, jakim sposobem imię „Houtei" przetrwało całe tysiąclecia i zawędrowało z Chin aż do Japonii. Co ciekawe, słowa „houtei" or „hou-cho" nie występują we współczesnej chińszczyźnie, lecz używa się ich wyłącznie w języku japońskim.

www.tojiro-japan.pl

MADE IN JAPAN