

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-do-obierania-10-cm-p-8124.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 do obierania 10 cm



Cena	<b>1 519,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203100</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 obierak 10 cm

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 o długości ostrza 10 cm to wyjątkowe narzędzie kuchenne, które łączy w sobie tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią. Ręcznie kuty przez mistrza **Tomo Matsumurę**, nóż ten charakteryzuje się niezwykłą ostrością i precyzją, co czyni go idealnym do obierania oraz precyzyjnego krojenia owoców i warzyw.

#### Kluczowe cechy:

**Ostrze:** Wykonane z ręcznie kutej stali nierdzewnej VG-10, wzbogaconej chromem i wanadem, co zapewnia odporność na korozję i długotrwałą ostrość.

**Twardość:** 61 HRC (+/- 1), co gwarantuje trwałość i minimalną potrzebę ostrzenia

**Szlif:** Dwustronny symetryczny, odpowiedni zarówno dla prawo-, jak i leworęcznych użytkowników.

---

**Ostrze** - ręcznie kuta stal nierdzewna przez mistrza Tomo Matsumura - rdzeń z VG-10

**Rękojeść** - eco wood

**Twardość** - 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita** - 22,0 cm

**Długość ostrza** - 10,0 cm

**Szerokość klingi** - 2,3 cm

**Grubość klingi** - 1,7 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 67 g

---

**Made in Japan**