

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	1 519,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203100
Producent	TOJIRO

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