

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-gyuto-18-cm-p-8128.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 18 cm



Cena	1 799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203180
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 18 cm

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 18 cm to wysokiej klasy narzędzie kuchenne, stworzone z myślą o profesjonalnych kucharzach i wymagających entuzjastach gotowania. Pochodzi z ekskluzywnej linii **Tojiro Atelier**, która łączy japońską tradycję kowalstwa z nowoczesną precyzją.

Główne cechy produktu:

Typ noża: Gyuto – japoński odpowiednik noża szefa kuchni, wszechstronny i idealny do krojenia mięsa, ryb, warzyw i ziół.

Długość ostrza: 18 cm – uniwersalny rozmiar odpowiedni zarówno do codziennych zadań, jak i bardziej precyzyjnych cięć.

Rdzeń ostrza: wykonany ze stali VG-10 – wysokowęglowa stal nierdzewna o znakomitej ostrości, trwałości i odporności na korozję.

Konstrukcja ostrza: warstwowa (tzw. damasceńska), z dekoracyjnym wzorem, zapewniająca wyjątkowy wygląd i lepsze właściwości tnące.

Rękojeść: ergonomiczna, stabilna i elegancka, z subtelnym wykończeniem.

Ręczna produkcja: Każdy nóż z linii Tojiro Atelier powstaje ręcznie w japońskiej manufakturze, przez doświadczonych rzemieślników, co gwarantuje najwyższą jakość wykonania.

Ostrze - ręcznie kuta warstwowa stal nierdzewna - rdzeń VG-10

Rękojeść: eco wood

Twardość - 60 HRC +/- 1

Długość całkowita - 31,2 cm

Długość ostrza - 18 cm

Szerokość klingi - 4,3 cm

Grubość klingi - ok. 2,4 mm

Waga - ok. 180 g

Made in Japan