

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-gyuto-21-cm-p-8129.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 21 cm



Cena	<b>1 999,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203210</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 21 cm

**Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 21 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:** 21 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 stal nierdzewna przez mistrza Tomo Matsumura - rdzeń z VG-10

**Rękojeść** - eco wood

**Twardość** - 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita** - 34,0 cm

**Długość ostrza** - 21,0 cm

**Szerokość klingi** - 4,8 cm

**Grubość klingi** - 2,0 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 209 g

**Made in Japan**