Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 21 cm

Cena	**1 999,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203210**

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