

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japoński-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-nakiri-165-cm-p-8127.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Nakiri 16.5 cm



Cena	<b>1 799,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203165</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Nakiri 16.5 cm

**Tojiro Atelier Classic VG-10 Nakiri 16.5 cm** to wyrafinowany japoński nóż kuchenny klasy premium, zaprojektowany z myślą o perfekcyjnym krojeniu warzyw. Należący do ekskluzywnej linii **Tojiro Atelier**, ten nóż łączy tradycyjne japońskie rzemiosło z nowoczesnymi technologiami, tworząc narzędzie o wyjątkowej precyzji i trwałości.

Cechy charakterystyczne:

**Typ noża:** Nakiri - specjalistyczny nóż do warzyw o prostym ostrzu, umożliwiający precyzyjne, równe cięcia bez „kołysania” ostrzem.

**Długość ostrza:** 16.5 cm - idealny rozmiar do codziennego, komfortowego użytkowania.

**Stal ostrza:** Rdzeń z wysokiej jakości stali VG-10 otoczony warstwami stali nierdzewnej - zapewnia doskonałą ostrość, odporność na korozję i łatwe ostrzenie.

**Twardość ostrza:** około 61 HRC - gwarantuje długotrwałą ostrość.

**Wykończenie:** Ręczne polerowanie i perfekcyjny balans sprawiają, że każdy nóż z tej serii jest nie tylko narzędziem, ale i dziełem sztuki.

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

**Rękojeść:** eco wood

**Twardość** - 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita** - 29,7 cm

**Długość ostrza** - 16,5 cm

**Szerokość klingi** - 4,7 cm

**Grubość klingi** - ok. 2,3 mm

**Waga** - ok. 206 g

**Made in Japan**