

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

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Nakiri 16.5 cm



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

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