Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 17 cm



Cena	**1 799,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203170**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 17 cm

Japoński nóż **Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 17 cm** to wysokiej klasy narzędzie kuchenne, stworzone z myślą o precyzyjnym, codziennym użytkowaniu w kuchni. Należy do ekskluzywnej serii **Tojiro Atelier**, która łączy tradycyjne japońskie rzemiosło z nowoczesnymi materiałami i technologią.

Najważniejsze cechy:
Typ noża: Santoku – wszechstronny nóż kuchenny, idealny do krojenia, siekania i szatkowania warzyw, ryb oraz mięsa.
Długość ostrza: 17 cm – optymalna długość dla codziennego użytku, zapewniająca wygodę i kontrolę.
Stal ostrza:

- Rdzeń z wysokogatunkowej stali VG-10 – wyjątkowo twardej, odpornej na korozję i długo trzymającej ostrość.
- Warstwowa konstrukcja (damasceńska stal) – zapewnia nie tylko trwałość, ale także estetyczny, falisty wzór na ostrzu.

Twardość ostrza: ok. 60-61 HRC – gwarantuje bardzo długie utrzymanie ostrości krawędzi tnącej.
Rękojeść:

- Ergonomiczny kształt zapewnia komfort pracy i pewny chwyt

Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 17 cm to nóż, który łączy **precyzję, trwałość i piękno**. Doskonały wybór dla tych, którzy cenią **japońską jakość rzemiosła** i szukają **niezawodnego narzędzia do codziennego użytku**.

Ostrze - ręcznie kuta stal nierdzewna przez mistrza Tomo Matsumura - rdzeń z VG-10
Rękojeść - eco wood
Twardość - 61 HRC +/- 1
Długość całkowita - 29,0 cm
Długość ostrza - 17,0 cm
Szerokość klingi - 4,9 cm
Grubość klingi - 2,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 209 g

Made in Japan