

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-santoku-17-cm-p-8126.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 17 cm



|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena             | <b>1 799,00 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>2203170</b>     |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>      |

### 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**