

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-universalny-15-cm-p-8125.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 uniwersalny 15 cm



Cena	1 659,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203150
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 uniwersalny 15 cm

Tojiro Atelier Classic VG-10 to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny o długości ostrza 15 cm, należący do ekskluzywnej serii Atelier, produkowanej ręcznie przez mistrzów kowalstwa w Niigacie, Japonia. Jest to nóż typu "**petty**", idealny do precyzyjnych prac – siekania, krojenia owoców, warzyw, ziół czy mięsa bez kości.

Cechy produktu:

Ostrze VG-10 – Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10, słynącej z wyjątkowej ostrości, trwałości i odporności na korozję. VG-10 to stal nierdzewna o wysokiej zawartości węgla i wanadu, często wykorzystywana w nożach klasy premium.

Konstrukcja warstwowa (San Mai) – Rdzeń z VG-10 otoczony jest miększymi warstwami stali nierdzewnej, co zapewnia doskonałe właściwości tnące oraz łatwiejsze ostrzenie.

Ręczne wykonanie – Każdy nóż z serii Atelier jest ręcznie szlifowany i wykańczany przez japońskich rzemieślników, co gwarantuje nie tylko najwyższą jakość, ale też unikalny charakter.

Ergonomiczna rękojeść – Japońska rękojeść zapewnia lekkość, wygodny chwyt i estetyczny wygląd.

Zbalansowany i lekki – Nóż waży niewiele, co pozwala na długą pracę bez zmęczenia dłoni.

Ostrze - ręcznie kuta stal nierdzewna przez mistrza Tomo Matsumura - rdzeń z VG-10

Rękojeść - eco wood

Twardość - 61 HRC +/- 1

Długość całkowita - 26,5 cm

Długość ostrza - 15,0 cm

Szerokość klingi - 3,0 cm

Grubość klingi - 1,8 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 94 g

Made in Japan