

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-bunka-17-cm-p-8122.html>

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Bunka 17 cm



Cena	2 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2205170
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Bunka 17 cm

Nóż **Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Bunka 17 cm** to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, stworzony z myślą o profesjonalistach i wymagających miłośnikach gotowania. Pochodzi z prestiżowej linii **Tojiro Atelier**, która reprezentuje najwyższy poziom rzemiosła w ofercie marki Tojiro.

Cechy charakterystyczne:

Typ noża: Bunka - uniwersalny nóż kuchenny o charakterystycznym, zaostrzonym czubku i prostym ostrzu. Idealny do precyzyjnego krojenia warzyw, mięsa i ryb.

Długość ostrza: 17 cm - doskonały kompromis między precyzją a wszechstronnością.

Stal ostrza: VG-10 - wysokowęglowa stal nierdzewna, hartowana do twardości około 60 HRC. Słynie z doskonałego trzymania ostrości, odporności na korozję i łatwego ostrzenia.

Konstrukcja ostrza: Kucie ręczne (forged) - proces ten zapewnia wytrzymałość, trwałość i optymalne wyważenie noża.

Rękojeść: Wykonana z materiałów klasy premium (drewno heban, pierścień róg bawoli). Ergonomiczna i elegancka, zapewnia wygodny i bezpieczny chwyt.

Wykończenie: Ręcznie wykańczane ostrze i stylowy design nadają nożowi prestiżowy charakter - każdy egzemplarz może nieco różnić się detalami, co podkreśla jego unikatowość.

Nóż **Bunka 17 cm** to wszechstronne narzędzie kuchenne, doskonałe do codziennego użytku - nadaje się zarówno do siekania, krojenia w kostkę, jak i bardziej precyzyjnych cięć. Dzięki ostremu czubkowi świetnie sprawdza się również w pracy z mięsem i rybami.

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

Rękojeść - drewno heban, pierścień róg bawoli

Twardość - 61 HRC +/-1

Długość całkowita - 31,7 cm

Długość rękojeści - 13,0 cm

Długość ostrza - 17,0 cm

Szerokość klingi - 4,8 cm

Grubość klingi - 2,3 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny

Waga - ok. 143 g

Made in Japan