

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	<b>2 299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2205170</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### 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**