

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-gyuto-21-cm-p-8120.html>

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 21 cm



Cena	2 599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2204210
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 21 cm

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 21 cm to japoński odpowiednik noża szefa kuchni, idealny do krojenia mięsa, warzyw i ziół. Jego wyważona konstrukcja i ostre ostrze pozwalają na precyzyjne cięcie zarówno dużych, jak i delikatnych składników.

Cechy charakterystyczne:

Ostrze VG-10: Ostrze noża wykonane jest z japońskiej stali VG-10, która zapewnia doskonałą twardość oraz ostrość. Stal VG-10 jest ceniona za odporność na korozję i zachowanie ostrości przez długi czas. Jest to materiał o wysokiej jakości, który gwarantuje precyzyjne cięcie i długowieczność noża.

Konstrukcja Forged: Nóż jest ręcznie kuty, co oznacza, że jest wyjątkowo wytrzymały. Proces forge (kutego) zapewnia lepszą strukturę stali, która pozwala na uzyskanie większej twardości i trwałości ostrza. Dzięki temu nóż jest bardziej odporny na zniszczenie oraz łatwiej utrzymuje ostrość.

Rękojeść: Rękojeść noża Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto jest ergonomiczna, zaprojektowana z myślą o wygodzie użytkownika wykonana z hebanu, zapewnia pewny chwyt i komfort podczas długotrwałego użytkowania.

Długość ostrza 21 cm: Długość ostrza 21 cm sprawia, że nóż jest idealny do precyzyjnego krojenia zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach oraz pasjonatach gotowania, oferuje doskonałą precyzję i komfort pracy

Nóż **Gyuto** to japoński odpowiednik klasycznego **noża szefa kuchni** (chef's knife), szeroko stosowany zarówno w kuchni profesjonalnej, jak i domowej. Jego nazwa dosłownie oznacza „nóż do wołu” (肉切), ponieważ pierwotnie był przeznaczony do krojenia dużych kawałków mięsa. Z czasem jednak zyskał uniwersalne zastosowanie.

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

Rękojeść - drewno heban, pierścień róg bawoli

Twardość - 61 HRC +/-1

Długość całkowita - 35,6 cm

Długość rękojeści - 13,0 cm

Długość ostrza - 21,0 cm

Szerokość klingi - 4,6 cm

Grubość klingi - 2,6 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny

Waga - ok. 155 g

Made in Japan