

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-gyuto-24-cm-p-8121.html>

# Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 24 cm



Cena	<b>2 999,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2204240</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

### Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 24 cm

**Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 24 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 24 cm:** Długość ostrza 24 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** - 39,9 cm

**Długość rękojeści** - 14,0 cm

**Długość ostrza** - 24,0 cm

**Szerokość klingi** - 5,1 cm

**Grubość klingi** - 2,8 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny

**Waga** - ok. 183 g

**Made in Japan**