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	**2 999,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2204240**
Producent	**TOJIRO**

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” (□□), 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