

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-nakiri-165-cm-p-8118.html>

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm



Cena	2 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2204165
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm to profesjonalny nóż kuchenny, który wyróżnia się wysoką jakością wykonania oraz doskonałymi właściwościami tnącymi. Jest to nóż przeznaczony głównie do krojenia warzyw i owoców, szczególnie idealny do cięcia wzdłuż włókien, co sprawia, że jest to narzędzie szczególnie doceniane w kuchniach azjatyckich.

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 Nakiri jest ergonomiczna, zaprojektowana z myślą o wygodzie użytkownika wykonana z hebanu, zapewnia pewny chwyt i komfort podczas długotrwałego użytkowania.

Długość ostrza 16.5 cm: Długość ostrza 16.5 cm sprawia, że nóż jest idealny do precyzyjnego krojenia, szczególnie w przypadku mniejszych warzyw i owoców. Jego kompaktowy rozmiar umożliwia łatwe manewrowanie w kuchni.

Styl Nakiri: Nóż Nakiri ma prostą, szeroką klingę, co sprawia, że jest idealnym narzędziem do krojenia warzyw, szczególnie do siekania, krojenia w plastry i siekania w kostkę. Kształt ostrza sprawia, że nóż doskonale sprawdza się przy krojeniu produktów w dużych ilościach.

Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników. Prosta krawędź tnąca służy do krojenia w linii pionowej i pozwala zastosować wiele różnych technik, takich jak julienne czy chiffonade.

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

Rękojeść - drewno heban, pierścień róg bawoli

Twardość - 61 HRC +/-1

Długość całkowita - 31,5 cm

Długość rękojeści - 13,0 cm

Długość ostrza - 16,5 cm

Szerokość klingi - 4,7 cm

Grubość klingi - 2,4 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny

Waga - ok. 156 g

Made in Japan