

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-santoku-17-cm-p-8119.html>

# Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Santoku 17 cm



Cena	<b>2 299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2204170</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

### Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Santoku 17 cm

**Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Santoku 17 cm** to zaawansowane narzędzie kuchenne, łączące japońską precyzję z nowoczesnym designem. Jest częścią prestiżowej serii Atelier EB Forged, skierowanej do profesjonalistów i pasjonatów gotowania.

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

**Długość ostrza 17 cm:** Długość ostrza 17 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 Santoku:** Santoku jest wszechstronny i idealny do krojenia mięsa, ryb, warzyw oraz owoców. Jego szeroka klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników, a cienkie ostrze zapewnia precyzyjne cięcie. Dzięki swojej konstrukcji sprawdza się również w siekaniu ziół czy plastowaniu chleba.

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Santoku 17 cm to inwestycja w jakość i precyzję, która zadowoli nawet najbardziej wymagających użytkowników.

- **Ostrze:** ręcznie kuta warstwowa stal nierdzewna - rdzeń VG-10
- **Rękojeść:** drewno heban, pierścień róg bawoli
- **Twardość:** 61 HRC +/-1
- **Długość całkowita:** 31,8 cm
- **Długość rękojeści:** 13,0 cm
- **Długość ostrza:** 17,0 cm
- **Szerokość klingi:** 4,8 cm
- **Grubość klingi:** 2,4 mm
- **Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny
- **Waga:** ok. 150 g

**Made in Japan**