

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-bunka-165-cm-p-8104.html>

# Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Bunka 16.5 cm



Cena	<b>1 889,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2202170</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

### Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Bunka 16.5 cm

Nóż Bunka jest wszechstronny i doskonale nadaje się do:

- krojenia warzyw i owoców
- pracy z mięsem i rybami
- precyzyjnych cięć dzięki trójkątnej końcówce ostrza

Bunka to uniwersalny nóż kuchenny, dzięki wysokiemu ostrzu nóż Bunka nadaje się szczególnie do krojenia warzyw lub owoców, a trójkątny obszar końcówki jest szczególnie przydatny do szczegółowej pracy i cięcia ryb lub mięsa.

**Ostrze** - ręcznie kuta stal nierdzewna - rdzeń z VG-10

**Rękojeść** - drewno wenge, wstawka z mamuru

**Twardość** - 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita** - 31,6 cm

**Długość ostrza** - 16,5 cm

**Szerokość klingi** - 4,9 cm

**Grubość klingi** - 2,2 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny

**Waga** - ok. 120 g

**Made in Japan**