Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-gyuto-24-cm-p-8106.html

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



| | |
|---|---|
| Cena | **2 499,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2201240** |
| Producent | **TOJIRO** |

## Opis produktu

**Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Gyuto 24 cm**

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Gyuto 24 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, który łączy w sobie precyzję rzemiosła, doskonałe materiały i elegancki design.
**Gyuto** to japoński odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Jest wszechstronny i nadaje się zarówno do krojenia mięsa, ryb, jak i warzyw. Długość ostrza 24 cm czyni go idealnym do większości prac kuchennych – wystarczająco długim, by radzić sobie z dużymi produktami, ale nadal poręcznym.

- **Rdzeń ostrza: Stal VG-10** To wysokowęglowa stal nierdzewna produkowana w Japonii, znana z doskonałej ostrości, trwałości i odporności na korozję. Zachowuje ostrość przez długi czas i dobrze się ostrzy.
- **Konstrukcja ostrza: Kute ręcznie (hand-forged)** Ostrze jest ręcznie kute w warsztacie Tojiro Atelier, co świadczy o najwyższej jakości wykonania. Każdy nóż jest indywidualnie wykończony przez mistrza kowalskiego.
- **Rękojeść:** wykonana z drewna stabilizowanego lub egzotycznego (drewno wenge) – z charakterystycznym stylowym wykończeniem. Ergonomiczny kształt zapewnia komfort i kontrolę podczas krojenia.

Doskonale sprawdza się do krojenia mięsa, ryb oraz warzyw i owoców. Dzięki swoim gabarytom ostrze doskonale sprawdza się w krojeniu większych płaszczyzn. Wysokiej jakości nóż szefa kuchni to niezbędnik każdego kucharza.

**Ostrze -** ręcznie kuta stal nierdzewna - rdzeń z VG-10
**Rękojeść -** drewno wenge, wstawka z mamuru
**Twardość -** 61 HRC +/- 1
**Długość całkowita -** 39,6 cm
**Długość ostrza -** 24,0 cm
**Szerokość klingi -** 5,1 cm
**Grubość klingi -** 2,4 mm
**Sposób ostrzenia -** szlif dwustronny
**Waga -** ok. 166 g

**Made in Japan**