

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	<b>2 499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201240</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## 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 niezbędny element 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**