

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 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