

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-nakiri-165-cm-p-8102.html>

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm



Cena	1 889,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201165
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu warzyw. Łączy w sobie sztukę tradycyjnego rzemiosła z nowoczesnymi materiałami, co czyni go znakomitym wyborem zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania.

Charakterystyka:

Typ noża: Nakiri

Nakiri to tradycyjny japoński nóż do warzyw – prosty profil ostrza i płaskie krawędzie ułatwiają cięcie warzyw "na raz", bez potrzeby kołysania nożem.

Długość ostrza: 16.5 cm

Idealna długość do codziennego użytku – zapewnia kontrolę, a jednocześnie pozwala kroić większe warzywa z łatwością.

Stal ostrza: VG-10 (rdzeń)

VG-10 to wysoko ceniona japońska stal nierdzewna o doskonałym stosunku twardości do odporności na korozję. Ostrze jest ostre jak brzytwa i długo trzyma ostrość, a jednocześnie nie jest przesadnie kruche.

Konstrukcja: Ręcznie kuty (forged)

Ostrze jest kute ręcznie w kuźni Tojiro Atelier, co gwarantuje wyjątkową jakość, równowagę i trwałość. Każdy nóż jest indywidualnie dopracowany.

Rękojeść: Drewniana

Wyprofilowana rękojeść zapewnia wygodny, pewny chwyt. Tradycyjna japońska estetyka spotyka się tu z ergonomicznym designem.

Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników. Prosta krawędź tnąca służy do krojenia w linii pionowej i pozwala zastosować wiele różnych technik, takich jak julienne czy chiffonade.

- **Ostrze:** ręcznie kuta warstwowa stal nierdzewna - rdzeń VG-10
- **Rękojeść:** drewno wenge, wstawka z marmuru
- **Twardość:** 61 HRC +/-1
- **Długość całkowita:** 31,5 cm
- **Długość ostrza:** 16,5 cm
- **Szerokość klingi:** 4,7 cm
- **Grubość klingi:** 2,3 mm
- **Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny
- **Waga:** ok. 136 g

Made in Japan