

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-santoku-165-cm-p-8103.html>

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Santoku 16.5 cm



Cena	1 889,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201170
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Santoku 16.5 cm

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Santoku 16.5 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu, siekaniu i szatkowaniu.

Japoński nóż o wszechstronnym zastosowaniu, przeznaczony głównie do mięsa, warzyw i ryb. Ponieważ posiada cienkie ostrze, znakomicie się też sprawdzi przy krojeniu chleba, plastrowaniu owoców czy siekaniu ziół. Duża klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych produktów do salaterki lub na patelnię.

Cechy szczególne:

Stal VG-10: Japońska stal nierdzewna klasy premium, znana ze znakomitej ostrości, odporności na korozję i łatwości ostrzenia. Ostrze długo utrzymuje ostrość, co sprawia, że jest idealne do codziennego użytku.

Konstrukcja "forged" (kuta): Ostrze zostało wykute, co zwiększa jego wytrzymałość i żywotność. Taki proces produkcji wpływa również na doskonałe wyważenie noża.

Kunsztowne wykończenie: Seria Atelier to limitowane, ręcznie wykonane noże. Każdy egzemplarz może mieć unikalne wykończenie, co czyni go nie tylko narzędziem, ale i dziełem sztuki.

Kształt Santoku: Uniwersalny nóż kuchenny, którego nazwa oznacza "trzy cnoty" – nadaje się idealnie do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Ostrze jest lekko zaokrąglone, co ułatwia kołyszący ruch podczas krojenia.

Ergonomiczna rękojeść: Zrobiona z naturalnego drewna, często z widocznym usłojeniem, zapewnia wygodny i pewny chwyt nawet przy dłuższej pracy.

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

Rękojeść - drewno wenge, wstawka z mamuru

Twardość - 61 HRC +/- 1

Długość całkowita - 31,7 cm

Długość ostrza - 16,5 cm

Szerokość klingi - 4,8 cm

Grubość klingi - 2,2 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny

Waga - ok. 122 g

Made in Japan