Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-uniwersalny-12-cm-p-8101.html

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 uniwersalny 12 cm



Cena	**1 389,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201120**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nóż uniwersalny 12 cm

Nóż uniwersalny z serii Tojiro Atelier WM Forged to propozycja dla osób ceniących japońskie rzemiosło, precyzję i trwałość. Ostrze o długości 12 cm doskonale sprawdza się przy codziennych pracach kuchennych – od krojenia warzyw i owoców, przez porcjowanie mięsa, aż po delikatne zadania wymagające dokładności.

Cechy charakterystyczne:

- stal VG-10 – renomowana stal nierdzewna pochodzenia japońskiego, znana z doskonałego trzymania ostrości, twardości i odporności na korozję.
- kute ręcznie (Forged) – każde ostrze formowane jest indywidualnie, co zapewnia wyjątkową trwałość i unikalny charakter noża.
- rękojeść z drewna stabilizowanego (drewno wenge) – ergonomiczna, przyjemna w dotyku, odporna na wilgoć i zmiany temperatury.
- rzemiosło z Atelier Tojiro – noże z tej serii są wytwarzane w limitowanych ilościach przez mistrzów kowalstwa z Niigata w Japonii.

Wszechstronny nóż japoński przeznaczony do krojenia i obierania warzyw i owoców. **Krótkie, cienkie ostrze** jest zakończone ostrym czubkiem, co gwarantuje **precyzję cięcia** podczas usuwania gniazd z jabłek, szypułek z pomidorów czy oczek z ziemniaków.

Ostrze - ręcznie kuta stal nierdzewna - rdzeń z VG-10
Rękojeść - drewno wenge, wstawka z mamuru
Twardość - 61 HRC +/- 1
Długość całkowita - 24,8 cm
Długość ostrza - 12,0 cm
Szerokość klingi - 2,6 cm
Grubość klingi - 1,9 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny
Waga - ok. 56 g

Made in Japan