

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, szypulek 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