

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-uniwersalny-15-cm-p-8107.html>

# Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 uniwersalny 15 cm



Cena	<b>1 489,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201150</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

### Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nóż uniwersalny 15 cm

Nóż uniwersalny z serii Tojiro Atelier WM Forged to propozycja dla osób ceniących japońskie rzemiosło, precyzję i trwałość. Ostrze o długości 15 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** - 27,1 cm

**Długość ostrza** - 15,0 cm

**Szerokość klingi** - 3,1 cm

**Grubość klingi** - 2,0 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny

**Waga** - ok. 70 g

**Made in Japan**