Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-gai-vg-10-damascus-noz-uniwersalny-135-p-6595.html

# Nóż Tojiro Gai VG-10 Damascus nóż uniwersalny 135



| | |
|---|---|
| Cena | **529,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2201353** |
| Producent | **TOJIRO** |

## Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Noże te nie tylko są doskonałym narzędziem, ale ze względu na technikę wykonania są niezwykle ozdobne. Widoczne na ostrzu warstwy tworzą unikalny mazerunek, oryginalny i niepowtarzalny damasceński wzór.

Noże Tojiro GAI VG-10 Damascus wykonane są w technice wielowarstwowej. Ostrze wykute jest z 37-warstwowej damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonany z doskonałej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Jego nazwa „GAI” pochodzi od japońskiego słowa oznaczającego „zbroję”, zainspirowanego rękojeścią.

---

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 66 g

Stal stal 37 warstwowa rdzeń VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**