

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-hammered-vg-10-santoku-165-p-4934.html>

## Nóż Tojiro Hammered VG-10 Santoku 165



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>589,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2201112</b>    |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>     |

### Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

VG-10 to jedna z najpopularniejszych stali nierdzewnych stosowanych w produkcji japońskich noży o wysokiej wytrzymałości, długotrwałej ostrości, oraz łatwa do ponownego naostrzenia. Tojiro DP Hammered wykonany jest w formie kanapki San Mai ze stali VG-10 rdzenia i dwóch warstw z miękkiej stali nierdzewnej. Uchwyt wykonany jest z drewna magnoliowego w kształcie litery D doskonale leży w dłoni i jest odporny na wilgoć. Niezwykłe wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykłego charakteru.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10  
Długość ostrza: 170 mm  
Długość całkowita: 305 mm  
Szerokość ostrza: 49 mm  
Grubość ostrza: 2,3 mm  
Waga: 136 g  
VG10 + 13 Chromowana stal nierdzewna  
Ilość warstw: 3  
HRC: 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime  
Uchwyt: drewno magnoliowe  
Skuwka: PCV  
Myć ręcznie

**Made in Japan**