

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-hammered-vg-10-universalny-130-p-4937.html>

## Nóż Tojiro Hammered VG-10 uniwersalny 130



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2211111</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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. Niezwykle wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykle charakteru.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10  
Długość ostrza: 130 mm  
Długość całkowita: 250 mm  
Szerokość ostrza: 28 mm  
Grubość ostrza: 2 mm  
Waga: 40 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**