Nóż Tojiro Ouran VG-10 Damascus Gyuto 210 mm

Cena	**839,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201611**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Nóż szefa kuchni **Tojiro Ouran VG-10 Damascus Gyuto 210 mm** to wszechstronne i niezawodne narzędzie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Dzięki klasycznemu profilowi typu **Gyuto** bez trudu poradzi sobie z krojeniem mięsa, ryb, a także owoców i warzyw – od precyzyjnego siekania po długie, płynne cięcia.

Ostrze o długości **21 cm** stanowi idealny kompromis między kontrolą a wydajnością pracy. To rozmiar, który docenią zarówno osoby dopiero rozpoczynające swoją przygodę z japońskimi nożami, jak i doświadczeni kucharze szukający jednego, uniwersalnego narzędzia do codziennego gotowania.

Wysokiej jakości stal **VG-10** w damasceńskim wykończeniu zapewnia doskonałą ostrość, trwałość krawędzi tnącej i odporność na korozję, a elegancki, jasny design linii **Tojiro Ouran** nadaje nożowi nowoczesny, profesjonalny charakter.

Tojiro Ouran VG-10 21 cm to nóż, który z powodzeniem może stać się **pierwszym i najważniejszym wyborem** w kuchni – takim, po który sięga się najczęściej

---

Seria Tojiro Ouran VG-10 Damascus nawiązuje do poetyckiego obrazu kwiatów wiśni unoszonych na wietrze, co doskonale oddaje jej nazwa „Ouran”. Ten motyw znajduje odzwierciedlenie w ostrzu wykonanym z 63 warstw stali damasceńskiej, którego delikatny, falujący wzór kojarzy się z lekkością i przemijającym pięknem kwitnących sakur.

W sercu ostrza znajduje się stal **VG-10**, ceniona za bardzo dobrą ostrość, odporność na korozję oraz bezproblemowe ostrzenie. Twardość na poziomie około **59–60 HRC** sprawia, że nóż długo zachowuje ostrość, a jednocześnie pozostaje wygodny i niezawodny w codziennej pracy kuchennej.

Rękojeść wykonana z drewna wiśniowego ma przyjemny, ciepły kolor i wyraźne usłojenie, które podkreśla naturalny charakter noża. Jej owalny kształt dobrze leży w dłoni, a dodatkowy pierścień wzmacniający chroni drewno przed uszkodzeniami i zwiększa trwałość konstrukcji.

Noże **Tojiro Ouran** to harmonijne połączenie japońskiej estetyki, inspiracji naturą oraz praktycznych właściwości użytkowych, dzięki którym codzienne gotowanie staje się nie tylko efektywne, ale i przyjemne.

Ostrze: stal nierdzewna VG-10, okuta stalą nierdzewną (63 warstwy)
Rękojeść: owalna, drewno wiśniowe, pierścień z tworzywa
Twardość: 59-60 HRC
Długość całkowita: 34,9 cm
Długość rękojeści: 13,0 cm
Długość ostrza: 21,0 cm
Szerokość klingi: 4,5 cm
Grubość na pięcie: 2,3 mm
Grubość na środku: 2,0 mm
Grubość 1 cm od czubka: 1,4 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 148 g

Made in Japan