Nóż Tojiro Ouran VG-10 Damascus Nakiri 165 mm

Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201613**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Tojiro Ouran VG-10 Damascus Nóż Nakiri 165 mm to specjalistyczny nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o intensywnej pracy z warzywami i owocami. Świetnie radzi sobie z dużymi ilościami składników, umożliwiając szybkie i precyzyjne krojenie nawet przez długi czas bez utraty komfortu.

Jego znak rozpoznawczy to szerokie, prostokątne ostrze, które zapewnia doskonałą kontrolę podczas cięcia oraz wygodne przenoszenie pokrojonych produktów. Charakterystyczny brak klasycznego czubka sprawia, że linia ostrza subtelnie wznosi się ku górze, co sprzyja równemu, czystemu krojeniu na desce. To nóż stworzony dla osób, które cenią sobie efektywność, precyzję i kuchnię opartą na świeżych roślinnych składnikach

---

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: 30,4 cm
Długość rękojeści: 12,5 cm
Długość ostrza: 16,5 cm
Szerokość klingi: 5,0 cm
Grubość na pięcie: 2,4 mm
Grubość na środku: 2,1 mm
Grubość 1 cm od czubka: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 159 g

Made in Japan