

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-ouran-vg-10-damascus-santoku-165-mm-p-8555.html>

## Nóż Tojiro Ouran VG-10 Damascus Santoku 165 mm



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201612</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

**Tojiro Ouran VG-10 Damascus Santoku 165 mm** to kwintesencja japońskiej uniwersalności w kuchni. Santoku, czyli „nóż trzech cnót”, został stworzony z myślą o wszechstronnej pracy z warzywami, owocami i mięsem — i dokładnie taką rolę spełnia ten model. Ostrze o długości **16,5 cm** jest niezwykle praktyczne: wystarczająco długie, by swobodnie kroić większe składniki, a jednocześnie na tyle kompaktowe, by zapewnić pełną kontrolę przy codziennym gotowaniu. Wyższa klinga ułatwia pracę z większymi warzywami, poprawia stabilność cięcia i komfort prowadzenia noża. Mimo tej wysokości Santoku doskonale radzi sobie również z mięsem, oferując precyzję i płynność cięcia bez kompromisów. To nóż, który szybko staje się kuchennym faworytem — jeden do wszystkiego, ale z klasą.

**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:** 30,2 cm

**Długość rękojeści:** 12,5 cm

**Długość ostrza:** 16,5 cm

**Szerokość klingi:** 4,9 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. 142 g

**Made in Japan**