

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-ouran-vg-10-damascus-universalny-130-mm-p-8552.html>

Nóż Tojiro Ouran VG-10 Damascus uniwersalny 130 mm



Cena	419,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201610
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Ouran VG-10 Damascus w wersji uniwersalnej 13 cm to kompaktowy, niezwykle wszechstronny nóż, który świetnie odnajdzie się zarówno jako pierwszy solidny nóż kuchenny, jak i jako wartościowe uzupełnienie rozbudowanej kolekcji. Krótsze ostrze sprawia, że idealnie nadaje się do krojenia mniejszych i średnich produktów, a przy odrobinie wprawy pozwala też na precyzyjne obieranie.

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: 24,9 cm

Długość rękojeści: 11,0 cm

Długość ostrza: 13,0 cm

Szerokość klingi: 2,8 cm

Grubość na pięcie: 1,8 mm

Grubość na środku: 1,6 mm

Grubość 1 cm od czubka: 0,6 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 52 g

Made in Japan