

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-gyuto-210-mm-p-8548.html>

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Gyuto 210 mm



Cena	1 289,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201374
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Nóż szefa kuchni **Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus 21 cm** 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, czarny design linii Sakuya Black nadaje nożowi nowoczesny, profesjonalny charakter.

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

Seria Sakuya Black wyróżnia się charakterystycznym, czarnym ostrzem damasceńskim. Widoczny wzór warstw stali układa się w subtelne, falujące linie, a głęboka, czarna kolorystyka nadaje nożowi nowoczesnej elegancji i wyjątkowego stylu, który trudno pomylić z jakimkolwiek innym.

Sercem ostrza jest stal **VG-10**, ceniona za doskonałe właściwości użytkowe. Zapewnia bardzo dobrą ostrość, wysoką odporność na rdzę oraz solidną trwałość. Twardość na poziomie **59-60 HRC** sprawia, że krawędź tnąca długo pozostaje ostra, a jednocześnie nóż nie sprawia problemów podczas ostrzenia.

Całość dopełnia rękojeść wykonana z hebanu, uformowana w tradycyjny, ośmiokątny kształt. Dobrze leży w dłoni, gwarantuje pewny chwyt i podkreśla ekskluzywny charakter noża. To połączenie praktycznego narzędzia z estetyką japońskiego rzemiosła na najwyższym poziomie.

Ostrze: stal nierdzewna VG-10, okuta stalą nierdzewną (63 warstwy, poddane procesowi oksydowania)

Rękojeść: oktagonalna, drewno hebanowe

Twardość: 59-60 HRC

Długość całkowita: 36,0 cm

Długość rękojeści: 13,3 cm

Długość ostrza: 21,0 cm

Szerokość klingi: 4,9 cm

Grubość na pięcie: 2,6 mm

Grubość na środku: 2,0 mm

Grubość 1 cm od czubka: 1,4 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 162 g

Made in Japan