

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-nakiri-165-mm-p-8550.html>

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Nakiri 165 mm



Cena	1 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201378
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Nakiri 16,5 cm 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 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: 31,0 cm

Długość rękojeści: 12,8 cm

Długość ostrza: 16,5 cm

Szerokość klingi: 4,5 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. 173 g

Made in Japan