

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-santoku-165-mm-p-8549.html>

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Santoku 165 mm



Cena	1 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201377
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Santoku 16,5 cm 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 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: 30,8 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: 2,0 mm

Grubość 1 cm od czubka: 1,5 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 153 g

Made in Japan