Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-uniwersalny-130-mm-p-8547.html

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus uniwersalny 130 mm



Cena	**989,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201372**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Tojiro Sakuya Black 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 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: 25,4 cm
Długość rękojeści: 11,9 cm
Długość ostrza: 13,0 cm
Szerokość klingi: 2,7 cm
Grubość na pięcie: 1,9 mm
Grubość na środku: 1,5 mm
Grubość 1 cm od czubka: 0,9 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 68 g

Made in Japan