

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-gyuto-18-cm-p-6607.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 18 cm



Cena	1 799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203180
Producent	TOJIRO
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 180

Nóż **Gyuto** jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego **noża szefa kuchni**. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Nóż z laminowanej stali w konstrukcji *full tang*. Rdzeń ze stali VG-10 hartowanej do 61^o w skali Rockwella otaczają 62 warstwy miększej stali nierdzewnej naprzemiennie o większej i mniejszej twardości co tworzy na powierzchni ostrza piękny damasceński mazerunek. Stal VG-10 wzbogacona chromem i wanadem zapewnia odporność na korozję i długotrwałą ostrość. Noże Tojiro Atelier Classic są **ręcznie kute w Japonii przez mistrza Tomoo Matsumura**. Dzięki temu każda klinga nabiera unikalnego wyglądu, a subtelne różnice w linii damasceńskiego wzoru sprawiają, że nie ma dwóch identycznych noży. Klinga w górnej części nie jest szlifowana, a na surowej powierzchni stali wytłoczono ozdobne *kanji*. To właśnie dzięki tej ręcznej pracy noże Atelier łączą rzemieślniczy charakter z precyzją i ostrością, których oczekują profesjonaliści na całym świecie.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonano z ekologicznego materiału - trocin sklejonych żywicą sprasowanych pod dużym ciśnieniem - przyjaznego dla środowiska i o dużej trwałości. Odporne na wilgoć okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech nitów co zapewnia rękojeści wyjątkową trwałość.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 312 mm

Szerokość klingi: 43 mm

Grubość klingi: 2,4 mm

Waga: ok. 180 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: eco wood

Myć ręcznie

Made in Japan
