

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-gyuto-21-cm-p-6611.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 21 cm



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>1 999,00 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>2203210</b>       |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>        |
| Forma noża       | <b>Gyuto</b>         |
| Stal             | <b>VG-10</b>         |
| Twardość         | <b>HRC 61 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

### Opis produktu

#### Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Gyuto 21 cm

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<sup>o</sup> 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: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość klingi: 48 mm

Grubość klingi: 2,0 mm

Waga: ok. 209 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: eco wood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

---