

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-nakiri-165-cm-p-6606.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Nakiri 16.5 cm



Cena	1 799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203165
Producent	TOJIRO
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Nakiri 165

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża. Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników. Prosta krawędź tnąca służy do krojenia w linii pionowej i pozwala zastosować wiele różnych technik, takich jak *julienne* czy *chiffonade*.

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 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 profesjonalści 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: 165 mm

Długość całkowita: 297 mm

Szerokość klingi: 47 mm

Grubość klingi: 2,3 mm

Waga: ok. 206 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: eco wood

Myć ręcznie

Made in Japan
