

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-santoku-17-cm-p-6605.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 17 cm



Cena	1 799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203170
Producent	TOJIRO
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 Santoku 170

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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 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: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość klingi: 49 mm

Grubość klingi: 2,1 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
