

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-classic-vg-10-universalny-15-cm-p-6604.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 uniwersalny 15 cm



Cena	1 659,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203150
Producent	TOJIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Atelier Classic VG-10 uniwersalny 150

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany **petty knife**. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 150 mm

Długość całkowita: 265 mm

Szerokość klingi: 30 mm

Grubość klingi: 1,8 mm

Waga: ok. 94 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: eco wood

Myć ręcznie

Made in Japan