

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-bunka-17-cm-p-6600.html>

Japoński nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Bunka 17 cm



Cena	2 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2205170
Producent	TOJIRO
Forma noża	Bunka
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Bunka 170

Japoński nóż Bunka to odmiana noża Santoku. Od Santoku różni go kształt końcówki ostrza o charakterystycznym odwróconym profilu tanto nadającym mu wyjątkową i oryginalną estetykę. Bunka jest nożem ogólnego zastosowania można go więc stosować zamiennie z Gyuto czy Santoku. Szerokie ostrze nadaje się doskonale do cięcia warzyw, a prosto ścięta końcówka jest szczególnie przydatna przy cięciu ryb i mięsa.

Seria **Tojiro Atelier EB Forged VG-10** to ekskluzywna linia japońskich noży kuchennych, łącząca tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią. Każdy nóż z tej serii jest ręcznie kuty i wykonany z wysokiej jakości stali VG-10, cenionej za doskonałe właściwości tnące i trwałość.

Konstrukcja noża to rdzeń z doskonałej stali VG-10 hartowany do 61° w skali Rockwella oraz zewnętrzne okładziny wykonane z 36 warstw nierdzewnej stali. Taka konstrukcja sprawia, że noże są bardziej wytrzymałe, dają się łatwiej ostrzyć i jednocześnie damasceński mazerunek podnosi ich walory estetyczne. *Kurouchi*, czarne wykończenie ostrza nie tylko nadaje nożom rustykalnego wyglądu, ale także przyczynia się do poprawy funkcjonalności, matowe wykończenie zmniejsza ryzyko przywierania żywności. Na grzbiecie klingi wytłoczono kanji.

Tradycyjny ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna hebanowego, oferuje komfortowy chwyt i estetyczny wygląd. **Heban** to egzotyczne, bardzo twarde i gęste drewno o ciemnym, a nawet czarnym zabarwieniu pochodzące głównie z Afryki. Uchwyt świetnie leży zarówno w dłoni prawej, jak i lewej.

Tojiro Atelier to noże ekskluzywne, skierowane dla tych, którzy chcą połączyć topową jakość i estetykę (idealne na prezent lub do prestiżowej kuchni).

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 317 mm

Szerokość klingi: 48 mm

Grubość klingi: 2,3 mm

Waga: 143 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: heban

Myć ręcznie

Made in Japan