

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-gyuto-21-cm-p-6598.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 21 cm



Cena	<b>2 599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2204210</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 szefa kuchni Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Gyuto 210

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.

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: 210 mm

Długość całkowita: 356 mm

Szerokość klingi: 46 mm

Grubość klingi: 2,6 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

---

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: heban

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**