Japoński nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Bunka 16.5 cm



Cena	**1 889,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202170**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Bunka**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Bunka 165

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 WM 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 *wenge* z elegancką wstawką z marmuru, oferuje komfortowy chwyt i estetyczny wygląd. **Wenge** to egzotyczne, bardzo twarde i gęste drewno pochodzące głównie z Afryki Środkowej. 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: 165 mm

Długość całkowita: 316 mm

Szerokość klingi: 49 mm

Grubość klingi: 2,2 mm

Waga: 120 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wenge, wstawka z mamuru

Myć ręcznie

Made in Japan