

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-nakiri-165-cm-p-6568.html>

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



Cena	1 889,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201165
Producent	TOJIRO
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nakiri 165

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża. Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników. Prosta krawędź tnąca służy do krojenia w linii pionowej i pozwala zastosować wiele różnych technik, takich jak *julienne* czy *chiffonade*.

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: 315 mm

Szerokość klingi: 47 mm

Grubość klingi: 2,3 mm

Waga: 136 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wenge, wstawka z mamuru

Myć ręcznie

Made in Japan