

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-santoku-165-cm-p-6569.html>

## Japoński nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Santoku 16.5 cm



Cena	<b>1 889,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201170</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Santoku 165

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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: 317 mm

Szerokość klingi: 48 mm

Grubość klingi: 2,2 mm

Waga: 122 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

---

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wenge, wstawka z mamuru

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**