Link do produktu: https://www.naifu.pl/japonski-noz-tojiro-atelier-wm-forged-vg-10-uniwersalny-12-cm-p-6567.html

Japoński nóż Tojiro Atelier WM Forged VG-10 uniwersalny 12 cm



Cena	**1 389,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201120**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Tojiro Atelier WM Forged VG-10 Nóż uniwersalny 120

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany **petty knife**. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 120 mm

Długość całkowita: 248 mm

Szerokość klingi: 26 mm

Grubość klingi: 1,9 mm

Waga: 56 g

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wenge, wstawka z mamuru

Myć ręcznie

Made in Japan