Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-tojiro-ouran-vg-10-damascus-santoku-165-mm-p-6820.html

Nóż Tojiro Ouran VG-10 Damascus Santoku 165 mm



Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201612**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Tojiro Ouran VG-10 Damascus Santoku 165 mm to kwintesencja japońskiej uniwersalności w kuchni. Santoku, czyli „nóż trzech cnót", został stworzony z myślą o wszechstronnej pracy z warzywami, owocami i mięsem — i dokładnie taką rolę spełnia ten model. Ostrze o długości **16,5 cm** jest niezwykle praktyczne: wystarczająco długie, by swobodnie kroić większe składniki, a jednocześnie na tyle kompaktowe, by zapewnić pełną kontrolę przy codziennym gotowaniu. Wyższa klinga ułatwia pracę z większymi warzywami, poprawia stabilność cięcia i komfort prowadzenia noża. Mimo tej wysokości Santoku doskonale radzi sobie również z mięsem, oferując precyzję i płynność cięcia bez kompromisów. To nóż, który szybko staje się kuchennym faworytem — jeden do wszystkiego, ale z klasą.

Seria Tojiro Ouran VG-10 Damascus nawiązuje do poetyckiego obrazu kwiatów wiśni unoszonych na wietrze, co doskonale oddaje jej nazwa „Ouran". Ten motyw znajduje odzwierciedlenie w ostrzu wykonanym z 63 warstw stali damasceńskiej, którego delikatny, falujący wzór kojarzy się z lekkością i przemijającym pięknem kwitnących sakur.

W sercu ostrza znajduje się stal **VG-10**, ceniona za bardzo dobrą ostrość, odporność na korozję oraz bezproblemowe ostrzenie. Twardość na poziomie około **59–60 HRC** sprawia, że nóż długo zachowuje ostrość, a jednocześnie pozostaje wygodny i niezawodny w codziennej pracy kuchennej.

Rękojeść wykonana z drewna wiśniowego ma przyjemny, ciepły kolor i wyraźne usłojenie, które podkreśla naturalny charakter noża. Jej owalny kształt dobrze leży w dłoni, a dodatkowy pierścień wzmacniający chroni drewno przed uszkodzeniami i zwiększa trwałość konstrukcji.

Noże **Tojiro Ouran** to harmonijne połączenie japońskiej estetyki, inspiracji naturą oraz praktycznych właściwości użytkowych, dzięki którym codzienne gotowanie staje się nie tylko efektywne, ale i przyjemne.

Ostrze: stal nierdzewna VG-10, okuta stalą nierdzewną (63 warstwy)
Rękojeść: owalna, drewno wiśniowe, pierścień z tworzywa
Twardość: 59-60 HRC
Długość całkowita: 30,2 cm
Długość rękojeści: 12,5 cm
Długość ostrza: 16,5 cm
Szerokość klingi: 4,9 cm
Grubość na pięcie: 2,3 mm
Grubość na środku: 2,0 mm
Grubość 1 cm od czubka: 1,4 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 142 g

Made in Japan