

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-ouran-vg-10-damascus-universalny-130-mm-p-6817.html>

# Nóż Tojiro Ouran VG-10 Damascus uniwersalny 130 mm



Cena	<b>419,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201610</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

**Tojiro Ouran VG-10 Damascus** w wersji uniwersalnej 13 cm to kompaktowy, niezwykle wszechstronny nóż, który świetnie odnajdzie się zarówno jako pierwszy solidny nóż kuchenny, jak i jako wartościowe uzupełnienie rozbudowanej kolekcji. Krótsze ostrze sprawia, że idealnie nadaje się do krojenia mniejszych i średnich produktów, a przy odrobinie wprawy pozwala też na precyzyjne obieranie.

**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:** 24,9 cm

**Długość rękojeści:** 11,0 cm

**Długość ostrza:** 13,0 cm

**Szerokość klingi:** 2,8 cm

**Grubość na pięcie:** 1,8 mm

**Grubość na środku:** 1,6 mm

**Grubość 1 cm od czubka:** 0,6 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny

**Waga:** ok. 52 g

**Made in Japan**