

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-gyuto-210-mm-p-6814.html>

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Gyuto 210 mm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 1 289,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2201374 |
| Producent | TOJIRO |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 60 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Gyuto 21 cm (FD-1374)

Tojiro Sakuya Black to linia ekskluzywna noży, w której japońska precyzja spotyka się z wyrazistą, nowoczesną estetyką. Ciemne ostrza z damastu poddanego procesowi oksydowania wyróżniają serię na tle klasycznych noży, a sprawdzona stal VG-10 gwarantuje bardzo dobre trzymanie ostrości, odporność na korozję i łatwość ostrzenia. Sakuya Black to propozycja dla użytkowników, którzy chcą połączyć wysoką funkcjonalność z niepowtarzalnym wyglądem.

Gyuto 210 mm to japoński odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni – podstawowy i najbardziej uniwersalny nóż w kuchni. Długi, smukły profil pozwala na wygodne krojenie warzyw, porcjowanie mięsa i ryb oraz szybkie siekanie. Dzięki dobrej równowadze między długością, wysokością klingi i wagą, nóż sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i profesjonalnej.

Konstrukcja i materiały

- **Rdzeń ostrza:** stal nierdzewna VG-10 – bardzo dobre trzymanie ostrości, odporność na korozję i łatwość ostrzenia
- **Konstrukcja warstwowa:** 63 warstwy stali nierdzewnej poddane procesowi oksydowania – efektowny, ciemny damast i zwiększona trwałość
- **Profil Gyuto (210 mm)** – wysoka uniwersalność i płynne prowadzenie ostrza
- **Rękojeść:** oktagonalna z drewna hebanowego – ergonomiczna, stabilna, dla prawo- i leworęcznych

Najważniejsze cechy

- **VG-10** – sprawdzona stal klasy premium
- **Ciemny damast (63 warstwy)** – unikalny wygląd
- **Smukła geometria** – bardzo dobre właściwości tnące
- **210 mm** – idealny rozmiar głównego noża kuchennego
- Dobre wyważenie i komfort pracy (ok. 162 g)

Zastosowanie - najlepszy do:

- warzyw i owoców
- mięsa i ryb (bez kości)

-
- siekania ziół
 - porcjowania wędlin i serów
 - codziennych prac kuchennych

Nie używaj do:

- kości, mrożonek, twardych pestek, podważania jak łopatką

Pielęgnacja

- myj ręcznie i wycieraj do sucha po pracy
- używaj deski drewnianej lub z tworzywa
- do utrzymania ostrości: kamienie wodne / systemy ostrzące; regularnie można używać delikatnej osetki ceramicznej

Ostrze: stal nierdzewna VG-10, okuta stalą nierdzewną (63 warstwy, poddane procesowi oksydowania)

Rękojeść: oktagonalna, drewno hebanowe

Twardość: 59-60 HRC

Długość całkowita: 36,0 cm

Długość rękojeści: 13,3 cm

Długość ostrza: 21,0 cm

Szerokość klingi: 4,9 cm

Grubość na pięcie: 2,6 mm

Grubość na środku: 2,0 mm

Grubość 1 cm od czubka: 1,4 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 162 g

Made in Japan