

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

## 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**