

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-nakiri-165-mm-p-6816.html>

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Nakiri 165 mm



Cena	1 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201378
Producent	TOJIRO
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus Nakiri 165 mm (FD-1378)

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.

Model **Nakiri 165 mm** to specjalista do warzyw. Prosta krawędź i wysoka klinga stabilizują nóż na desce, ułatwiając szybkie cięcia „push/pull” i precyzyjne kostkowanie. Idealny do siekania ziół, kapusty, warzyw korzeniowych i owoców.

Konstrukcja i materiały

- **Rdzeń ostrza:** stal nierdzewna VG-10 (59-60 HRC)
- **Konstrukcja:** 63 warstwy stali nierdzewnej, oksydowane (ciemny damast)
- **Szlif:** dwustronny
- **Wymiary:** ostrze 16,5 cm; szerokość 4,5 cm; grubość: 2,4 mm (pięta) / 2,1 mm (środek) / 2,0 mm (1 cm od czubka)
- **Rękojeść:** oktagonalna, drewno hebanowe
- **Waga:** ok. 173 g
- **Długości:** całkowita 31,0 cm; rękojeści 12,8 cm

Najważniejsze cechy

- **VG-10** – sprawdzona stal klasy premium
- **Ciemny damast (63 warstwy)** – efektowny, niepowtarzalny wygląd
- Wysoka klinga i prosta krawędź – szybkość i kontrola na desce
- **165 mm** – poręczny format do codziennego prep'u

Zastosowanie - najlepszy do:

warzyw i owoców · szybkiego siekania ziół · precyzyjnego kostkowania i szatkowania

Nie używaj do:

kości, mrożonek, twardych pestek, podważania jak łopatką

Pielęgnacja

Myj ręcznie i wycieraj do sucha; używaj deski drewnianej lub z tworzywa. Do utrzymania ostrości: kamienie wodne / systemy ostrzące; na bieżąco 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: 31,0 cm

Długość rękojeści: 12,8 cm

Długość ostrza: 16,5 cm

Szerokość klingi: 4,5 cm

Grubość na pięcie: 2,4 mm

Grubość na środku: 2,1 mm

Grubość 1 cm od czubka: 2,0 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 173 g

Made in Japan