

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	<b>1 199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201378</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Nakiri</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 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 łąpatką

#### 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**