

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-sakuya-black-vg-10-damascus-universalny-130-mm-p-6813.html>

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus uniwersalny 130 mm



Cena	989,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201372
Producent	TOJIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Tojiro Sakuya Black VG-10 Damascus uniwersalny 13 cm (FD-1372)

Tojiro Sakuya Black to ekskluzywna linia noży, w której japońska precyzja spotyka się z wyrazistą estetyką. Charakterystyczne, ciemne ostrza z damastu poddane procesowi oksydowania nadają nożom elegancki, nowoczesny wygląd, a sprawdzona stal VG-10 zapewnia bardzo dobre utrzymanie ostrości i łatwość ostrzenia. Seria Sakuya Black została stworzona z myślą o użytkownikach, którzy oczekują świetnych parametrów użytkowych oraz wyjątkowego designu.

Uniwersalny nóż 130 mm (petty) to kompaktowe i niezwykle wszechstronne narzędzie do codziennych zadań kuchennych. Doskonale sprawdza się przy krojeniu drobnych warzyw i owoców, porcjowaniu w dłoni, przygotowywaniu składników oraz pracach wymagających precyzji. To idealny wybór jako drugi nóż obok większego gyuto lub santoku.

Konstrukcja i materiały

- **Rdzeń ostrza:** stal nierdzewna VG-10 – ceniona za dobre utrzymanie ostrości, odporność na korozję i łatwość ostrzenia
- **Konstrukcja warstwowa:** 63 warstwy stali nierdzewnej, poddane procesowi oksydowania – efektowny damast i zwiększona odporność
- **Profil uniwersalny (petty 130 mm)** – smukłe ostrze, wysoka kontrola i precyzja
- **Rękojeść:** oktagonalna z drewna hebanowego – lekka, dobrze wyważona, wygodna dla użytkowników prawo- i leworęcznych

Najważniejsze cechy

- **VG-10** – sprawdzona stal klasy premium do kuchni domowej i profesjonalnej
- **Ciemny damast (63 warstwy)** – unikalny wygląd i trwałość
- **Smukła geometria** – bardzo dobre właściwości tnące
- **130 mm** – idealny rozmiar do zadań precyzyjnych
- **Niska waga** (ok. 68 g) – wysoki komfort pracy

Zastosowanie - najlepszy do:

- drobne warzywa i owoce
- czosnek, cebula, zioła, imbir
- porcjowanie wędlin i serów
- oczyszczanie mięsa i ryb (bez kości)
- praca w dłoni i precyzyjne nacinanie

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 : 25,4 cm

Długość rękojeści: 11,9 cm

Długość ostrza: 13,0 cm

Szerokość klingi: 2,7 cm

Grubość na pięcie: 1,9 mm

Grubość na środku: 1,5 mm

Grubość 1 cm od czubka: 0,9 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 68 g

Made in Japan