

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

## 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**