Tojiro Gai VG-10 Damascus nóż uniwersalny 135



Cena	**529,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201353**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Nowa seria kuchennych noży ze stali wielowarstwowej japońskiej znanej marki Tojiro, przeznaczona głownie na rynek europejski i amerykański. Noże tej serii charakteryzują się wykorzystaniem doskonałych materiałów i perfekcyjnej japońskiej technologii. Uwagę zwraca ergonomia połączona z pięknym nowoczesnym designem.

Noże te wykuwane są z 37 warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu, na przemian o niskiej i wysokiej zawartości węgla. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Poszczególne warstwy widoczne są na ostrzu tworząc niepowtarzalny damasceński wzór.

Europejski odbiorca doceni piękno, ergonomikę i praktyczność noży Tojiro Gai. Ostrze jest wykonane z doskonałej stali nierdzewnej, przez co łatwe w utrzymaniu i wygodne w użyciu. Całość w konstrukcji *full tang* z ergonomicznym uchwytem wykonanym z micarty, niezwykle wytrzymałego i odpornego na czynniki zewnętrzne laminatu lnu spojonego żywicą syntetyczną. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech śrub. Nazwa serii "Gai", która pochodzi od japońskiego słowa oznaczającego "zbroję" została zainspirowana rękojeścią noża.

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 245 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 66 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan