

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-atelier-eb-forged-vg-10-nakiri-165-cm-p-6590.html>

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm



Cena	2 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2204165
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm

Nóż Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri 16.5 cm to profesjonalny nóż kuchenny, który wyróżnia się wysoką jakością wykonania oraz doskonałymi właściwościami tnącymi. Jest to nóż przeznaczony głównie do krojenia warzyw i owoców, szczególnie idealny do cięcia wzdłuż włókien, co sprawia, że jest to narzędzie szczególnie doceniane w kuchniach azjatyckich.

Cechy charakterystyczne:

- Ostrze VG-10:** Ostrze noża wykonane jest z japońskiej stali VG-10, która zapewnia doskonałą twardość oraz ostrość. Stal VG-10 jest ceniona za odporność na korozję i zachowanie ostrości przez długi czas. Jest to materiał o wysokiej jakości, który gwarantuje precyzyjne cięcie i długowieczność noża.
- Konstrukcja Forged:** Nóż jest ręcznie kuty, co oznacza, że jest wyjątkowo wytrzymały. Proces forge (kutego) zapewnia lepszą strukturę stali, która pozwala na uzyskanie większej twardości i trwałości ostrza. Dzięki temu nóż jest bardziej odporny na zniszczenie oraz łatwiej utrzymuje ostrość.
- Rękojeść:** Rękojeść noża Tojiro Atelier EB Forged VG-10 Nakiri jest ergonomiczna, zaprojektowana z myślą o wygodzie użytkownika wykonana z hebanu, zapewnia pewny chwyt i komfort podczas długotrwałego użytkowania.
- Długość ostrza 16.5 cm:** Długość ostrza 16.5 cm sprawia, że nóż jest idealny do precyzyjnego krojenia, szczególnie w przypadku mniejszych warzyw i owoców. Jego kompaktowy rozmiar umożliwia łatwe manewrowanie w kuchni.
- Styl Nakiri:** Nóż Nakiri ma prostą, szeroką klingę, co sprawia, że jest idealnym narzędziem do krojenia warzyw, szczególnie do siekania, krojenia w plastry i siekania w kostkę. Kształt ostrza sprawia, że nóż doskonale sprawdza się przy krojeniu produktów w dużych ilościach.

Przeznaczony do cięcia warzyw i ziół, prostokątna klinga ułatwia przenoszenie pokrojonych składników. Prosta krawędź tnąca służy do krojenia w linii pionowej i pozwala zastosować wiele różnych technik, takich jak julienne czy chiffonade.

- Ostrze** - ręcznie kuta warstwowa stal nierdzewna - rdzeń VG-10
- Rękojeść** - drewno heban, pierścień róg bawoli
- Twardość** - 61 HRC +/-1
- Długość całkowita** - 31,5 cm
- Długość rękojeści** - 13,0 cm
- Długość ostrza** - 16,5 cm
- Szerokość klingi** - 4,7 cm
- Grubość klingi** - 2,4 mm
- Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny
- Waga** - ok. 156 g

Made in Japan