

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-gai-vg-10-damascus-noz-santoku-170-p-5192.html>

## Tojiro Gai VG-10 Damascus nóż Santoku 170



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201351</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

Nowa seria kuchennych noży ze stali wielowarstwowej japońskiej znanej marki Tojiro, przeznaczona głównie 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, ergonomię 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 Inu 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: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 177 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

---

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**