

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-vg-10-hammered-noz-universalny-130-mm-p-4967.html>

## Tojiro VG-10 Hammered nóż uniwersalny 130 mm



Numer katalogowy	<b>F-1111</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### 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.

VG-10 to jedna z najpopularniejszych stali nierdzewnych stosowanych w produkcji japońskich noży o wysokiej wytrzymałości, długotrwałej ostrości, oraz łatwa do ponownego naostrzenia. Tojiro DP Hammered wykonany jest w formie kanapki San Mai ze stali VG-10 rdzenia i dwóch warstw z miękkiej stali nierdzewnej. Uchwyt wykonany jest z drewna magnoliowego w kształcie litery D doskonale leży w dłoni i jest odporny na wilgoć. Niezwykłe wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykłego charakteru.

---

Długość ostrza: 130 mm  
Długość całkowita: 250 mm  
Szerokość ostrza: 28 mm  
Grubość ostrza: 2 mm  
Waga: 40 g  
Stal: VG-10  
Ilość warstw: 3  
HRC: 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime  
Uchwyt: drewno magnoliowe  
Skuwka: PCV  
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**