

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/fujicut-3000-noz-szeffa-kuchni-gyuto-180-p-5191.html>

Fujicut #3000 nóż szefa kuchni Gyuto 180



Cena	159,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2221632
Producent	FUJI CUTLERY
Forma noża	Gyuto
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Noże Fujicut to marka popularnych noży produkowanych głównie na rynek europejski przez firmę Fuji Cutlery. W Japonii noże te sprzedawane są pod marką Tojuro. W wyniku zastosowania tańszych materiałów i przemysłowych technologii firma uzyskała noże o doskonałej jakości ostrza zachowując bardzo umiarkowaną cenę. Noże Tojuro będąc naprawdę dobrym narzędziem stały się bardziej dostępne i polecane są szczególnie osobom rozpoczynających swoją kulinarną przygodę.

Proste, lekkie noże wykonano w trzywarstwowej technologii Sanmai. Rdzeń ostrza to doskonała stal molibdenowo-wanadowa, która jest laminowana nieco miększą nierdzewną stalą chromową 13 Chrome. Taka konstrukcja daje elastyczne ostrze o wysokiej wytrzymałości i doskonałej retencji - długo utrzymuje krawędź. Dodatkowym atutem jest łatwość ponownego naostrzenia. Ergonomiczny uchwyt w zachodniej stylistyce wykonany został w całości z polipropylenu. Uchwyt jest odporny na wilgoć i temperaturę, doskonale leży w dłoni i łatwo go utrzymać w czystości.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 307 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Grubość ostrza: 1,33 mm

Waga: 97 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan