

Haiku Original małe Gyuto 152 mm



Cena	376,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9990003
Producent	CHROMA
Forma noża	Małe noże
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Chroma Haiku Original** małe Gyuto 152 mm.

Wersja mini noża szefa kuchni - Gyuto. 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. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Sztuka wykuwania mieczy ma w Japonii niezwykle długą tradycję, która przetrwała do dziś, przy czym wzbogacona została o zdobycze cywilizacji i najnowsze technologie. Noże serii **Haiku Original** to doskonały przykład połączenia tradycyjnych technologii metalurgicznych i nowoczesnych materiałów. Ostrza noży **Haiku Original** wykuto z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej hartowanej do twardości 57-58^o w skali Rockwella. Twardość ta być może nie zadowoli profesjonalnych szefów kuchni jednak dla amatorów sztuki kulinarnej jest zupełnie wystarczająca. W połączeniu z umiarkowaną ceną jest to świetne narzędzie dla fanów gotowania zwłaszcza w klimacie orientalnym.

Uchwyt noża w stylu japońskim wykonany został z drewna Honuki z charakterystyczną wstawką z bambusa, która utrzymuje ostrze na swoim miejscu - dokładnie takie rozwiązanie stosowane było przy wyrobie tradycyjnych samurajskich mieczy. Na klingie widoczny jest charakterystyczny znak graficzny w postaci lecącego sokoła.

Długość ostrza: 152 mm

Długość całkowita: 271 mm

Szerokość ostrza: 33 mm

Grubość klingi: 2,1 mm

Waga: 57 g

Stal: molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan