

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kanetsune-5500-vg-2-noz-gyuto-18-cm-p-6609.html>

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Gyuto 18 cm



Cena	339,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201318
Producent	KANETSUNE
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-2
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Kanetsune 5500 VG-2 nóż szefa kuchni Gyuto 180

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.

Ostrza noży Kanatsune 5500 to ostrza HON-WARIKOMI składające się z rdzenia ze stali nierdzewnej VG-2 hartowanej do 58-59 HRC umieszczonego pomiędzy nierdzewną stalą SUS410. Taka konstrukcja zapewnia doskonałe właściwości tnące, odporność na korozję oraz łatwiejszą konserwację i ostrzenie. Stal VG-2 to doskonała japońska stal nierdzewna popularna wśród producentów sztućców. Wykonana z rafinowanego surowca o niskiej zawartości zanieczyszczeń co bardzo dobrze wpływa na jej własności mechaniczne takie jak: wytrzymałość na zginanie, granica plastyczności czy udarność. Odporność na korozję uzyskano przez redukcję węgla do 0,65 % i dodatek chromu (14%). Niewielka ilość molibdenu zwiększa wytrzymałość tej stali zapewniając niezbędną trwałość i odporność na ścieranie, co w efekcie daje doskonałe utrzymanie krawędzi przy czym charakteryzuje się również łatwością ostrzenia.

Prostą rękojeść bez bolstera wykonano w stylu zachodnim z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze czarnym. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny przymocowano do trzpienia dwoma nitami.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 40 mm

Grubość ostrza: 1,32 mm

Waga: 107 g

Stal VG-2

HRC 59(+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan
