Link do produktu: https://www.naifu.pl/kanetsune-meisho-noz-kengata-gyuto-180-p-4094.html

Kanetsune Meisho nóż Kengata Gyuto 180



Cena	**559,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200141**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-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.

Producentem noża jast firma Kanetsune z Seki, japońskiego zagłębia producentów noży. Ostrze wykuto w trzywarstwowej konstrukcji *Sanmai*. Rdzeń wykonany z doskonałej stali VG-10 o twardości 60º w skali Rockwella otoczony dwoma warstwami nierdzewnej stali SUS410. Zewnętrzne warstwy zabezpieczają twardy rdzeń przed pęknięciem, nadając ostrzu elastyczności i ułatwiając ponowne zaostrzenie. Na ostrzu widoczne jest miejsce łączenia obu stali w postaci charakterystycznej nieregularnej linii. Tego typu konstrukcja była od wieków stosowana do produkcji samurajskich mieczy. Warstwa rdzeniowa VG-10 gwarantuje wysoką ostrość i długie zachowanie krawędzi.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z prasowanego drewna i wzmocniony trzema nitami jest trwały i doskonale leży w dłoni.

Seria Kanetsune Meisho oferuje doskonały stosunek jakości do ceny.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 150 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie