Kanetsune Minamoto Kanemasa Gyuto 240



Cena	**493,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201703**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**NKS32**
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.

Minamoto Kanemasa to noże wykonane przez firmę Kanetsune z Seki w Japonii. Nóż wykonany jest z jednego kawałka stali z pełnym trzpieniem w konstrukcji zwanej *full tang*. Materiał ostrza to najwyższej jakości japońska stal wysokowęglowa NKS32 o twardości 60 HRC. Dzięki zastosowanej stali można uzyskać niebywałą ostrość, która utrzymuje się przez długi czas. Należy jednak pamiętać o odpowiedniej konserwacji, gdyż stal węglowa nie jest odporna na korozję. Nóż jest ręcznie ostrzony przez wykwalifikowanych rzemieślników z Seki.

Ergonomicznie ukształtowany uchwyt wykonano w europejskiej estetyce z pełnym trzpieniem, do którego za pomocą nitów mocowane są okładziny z czarnego drewna laminowanego.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 200 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.