

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kunio-masutani-kokuryu-vg10-gyuto-180mm-blue-p-6912.html>

Kunio Masutani Kokuryu VG10 Gyuto 180mm Blue



Cena	635,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203722
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Kunio Masutani Sairyu VG-10 Kokuryu Gyuto 170 mm - japoński nóż szefa kuchni

Profesjonalna precyzja, japońskie wykonanie i wyjątkowa ostrość - nóż Gyuto dla wymagających miłośników gotowania.

Kunio Masutani Sairyu VG-10 Kokuryu to wysokiej klasy japoński nóż typu **Gyuto**, czyli odpowiednik klasycznego europejskiego noża szefa kuchni. To jeden z najbardziej uniwersalnych modeli w japońskiej kuchni – doskonale sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb, warzyw, ziół oraz codziennego przygotowywania potraw.

Dzięki smukłemu ostrzu, bardzo dobrym właściwościom tnącym i lekkiej konstrukcji nóż pozwala wykonywać szybkie, płynne i precyzyjne cięcia z minimalnym wysiłkiem.

Japońska stal VG-10 - trwałość i wyjątkowa ostrość

Rdzeń ostrza wykonano z cenionej japońskiej stali **VG-10**, która słynie z doskonałego kompromisu pomiędzy ostrością, odpornością na zużycie i łatwością pielęgnacji.

Twardość około **62 HRC** pozwala uzyskać bardzo długo utrzymującą się krawędź tnącą, a jednocześnie umożliwia stosunkowo łatwe ostrzenie na kamieniach wodnych.

Ostrze posiada konstrukcję **33-warstwową**, gdzie twardy rdzeń VG-10 został zabezpieczony warstwami nierdzewnej stali. Takie rozwiązanie zwiększa odporność ostrza i nadaje mu charakterystyczny wygląd stali damasceńskiej.

Efektowne wykończenie Kokuryu - każdy egzemplarz wyjątkowy

Powierzchnia ostrza została wykonana w efektownym stylu **Kokuryu (młotkowane wykończenie)**, który nie tylko podkreśla japoński charakter noża, ale również pomaga ograniczyć przywieranie krojonych produktów do powierzchni ostrza.

Kontrast pomiędzy strukturą ostrza a linią szlifu tworzy elegancki, niepowtarzalny wygląd – każdy nóż posiada indywidualny charakter.

Gyuto - uniwersalny nóż szefa kuchni

Gyuto to najbardziej wszechstronny typ japońskiego noża kuchennego.

Jego zalety:

-
- ✓ idealny do krojenia mięsa, ryb i warzyw
 - ✓ świetny do siekania ziół oraz przygotowywania składników
 - ✓ cienkie ostrze zapewnia bardzo mały opór podczas cięcia
 - ✓ doskonała kontrola podczas pracy dzięki lekkiej konstrukcji
 - ✓ sprawdzi się zarówno w kuchni domowej, jak i profesjonalnej

W przeciwieństwie do ciężkich europejskich noży szefa kuchni, Gyuto oferuje większą precyzję i bardziej "chirurgiczne" prowadzenie ostrza.

Komfortowa rękojeść z drewna pakkawood

Nóż wyposażono w elegancką rękojeść w stylu zachodnim wykonaną z trwałego **pakkawood**. Materiał ten łączy naturalny wygląd drewna z wysoką odpornością na wilgoć i codzienne użytkowanie.

Stalowa skuwka oraz solidne mocowanie zapewniają pewny chwyt i odpowiednie wyważenie podczas pracy.

Dlaczego warto wybrać Kunio Masutani?

Kunio Masutani to ceniony japoński twórca noży, który łączy nowoczesne metody produkcji z tradycyjnym ręcznym wykończeniem ostrzy. Jego noże oferują znakomitą jakość cięcia i charakterystyczny japoński styl w bardzo atrakcyjnym stosunku jakości do ceny.

To doskonały wybór dla osób, które chcą rozpocząć przygodę z japońskimi nożami lub wzbogacić swoją kuchnię o precyzyjne narzędzie wykonane w Japonii.

Ostrze: rdzeń VG-10 okuty 32 warstwami stali

Rękojeść: niebieskie drewno pakka

Twardość: 60-61 HRC

Długość całkowita: 31,0 cm

Długość ostrza: 18,0 cm

Szerokość klingi: 4,4 cm

Grubość klingi: 1,5 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 141

Made in Japan