

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kunio-masutani-noz-szefa-gyuto-180-sairyu-vg10-p-4796.html>

Kunio Masutani nóż szefa Gyuto 180 Sairyu VG10



Cena	568,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203242
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-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.

Kunio Masutani produkuje swoje noże łącząc nowoczesną technologię z tradycyjną obróbką. Noże wykonywane są maszynowo, ale cała obróbka końcowa wraz z ostrzeniem wykonywana jest ręcznie. To połączenie tradycji z nowoczesnością pozwala zaoferować doskonałe noże w relatywnie niskiej cenie. Idealnie nadaje się do zakupu pierwszego japońskiego noża. To również doskonały prezent dla pasjonatów sztuki kulinarnej zaczynających odkrywać świat japońskich noży.

Damasceński 33-warstwowy nóż z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym warstwami bardziej miękkiej stali nierdzewnej. Zewnętrzne warstwy chronią twardy rdzeń i czynią nóż bardziej elastycznym ułatwiając jednocześnie ponowne jego zaostrzenie. Szlif ostrza w połączeniu z satynowanym wykończeniem tworzy linię przypominającą hamon, która podkreśla damasceński wzór i czyni nóż niepowtarzalnym.

Uchwyt w stylu zachodnim z drewna pakkawood wzmocniony dwoma nitami, zakończony stalową skuwką.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 136 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

