

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-tsuchime-gyuto-200-p-4769.html>

Nóż Chroma typ 301 Tsuchime Gyuto 200



| | |
|------------------|--------------------------|
| Cena | 498,00 zł |
| Dostępność | Wyprzedane |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9913018 |
| Producent | CHROMA |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | Japońska stal 301 |
| Twardość | HRC 57 (+/-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.

Seria Chroma typ 301 została opracowana przez niemieckiego projektanta Ferdinanda A. "Butzi" Porsche we współpracy z profesjonalnymi szefami kuchni. Stąd też piękna forma tych noży połączona z niezwykłą funkcjonalnością i ergonomią.

Ostrze płynnie łączy się z uchwytem oddzielone jedynie perłą ze stali nierdzewnej sygnalizującej kucharzowi miejsce połączenia i zapewniającej oparcie dla palców. Noże te wykończone są młotkowaniem zwanym Tsuchime. Oryginalna tekstura nie tylko pięknie wygląda, ma również znaczenie praktyczne gdyż zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

Noże te produkowane są w Seki w Japonii. Wykonane są w całości ze stali nierdzewnej, ostrze z japońskiej stali 301, uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 261 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

