

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-shiun-vg-2-3-warstwowy-gyuto-200-mm-p-6463.html>

## Nóż Kanetsugu SHIUN VG-2 3-warstwowy Gyuto 200 mm



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>697,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>2254755</b>       |
| Producent        | <b>KANETSUGU</b>     |
| Forma noża       | <b>Gyuto</b>         |
| Stal             | <b>VG-2</b>          |
| Twardość         | <b>HRC 59 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

### Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Gyuto** 200 mm z serii **SHIUN VG-2**

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. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Ostrze noża wykonano w trzywarstwowej konstrukcji *San Mai* wykorzystywanej już przy produkcji samurajskich mieczy. Twardy i niezwykle ostry rdzeń wykuto z doskonałej japońskiej stali **VG-2**. Jest to popularna stal wśród producentów sztućców. Wykonana z rafinowanego surowca o niskiej zawartości zanieczyszczeń co bardzo dobrze wpływa na jej własności mechaniczne takie jak: wytrzymałość na zginanie, granica plastyczności czy udarność. Odporność na korozję uzyskano przez redukcję węgla do 0,65 % i dodatek chromu (14%). Niewielka ilość molibdenu zwiększa wytrzymałość tej stali zapewniając niezbędną trwałość i odporność na ścieranie, co w efekcie daje doskonałe utrzymanie krawędzi przy czym charakteryzuje się również łatwością ostrzenia. Rdzeń został umieszczony pomiędzy dwoma warstwami nierdzewnej stali **AUS-2**. Ostrze zostało wykończony młotkowaniem *tsuchime*, które nadaje nożom rustykalny wygląd i zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

Ośmiokątna rękojeść w stylu japońskim wykonano z japońskiego dębu. Ręcznie polerowany uchwyt doskonale leży w dłoni pozwalając na pełną kontrolę podczas pracy. Kształt uchwytu i obustronny szlif ostrza sprawiają, że noże **Kanetugu SHIUN** są odpowiednie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 350 mm

Długość rękojeści: 135 mm

Waga: 143 g

Stal VG-2

HRC 59(+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno dębowe

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**