Nóż Kanetsune Aogami Gyuto 210



Cena	**851,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201122**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**Aogami #2**
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.

Produkowane w Seki noże Kanetsune Aogami są niezwykle ostre. Hartowanie do 62º w skali Rockwella zapewnia długie utrzymywanie krawędzi. Rdzeń noża wykonany jest z wysokiej jakości wysokowęglowej stali Aogami #2 (blue paper steel), uznawanej za jedną z najlepszych stali stosowanych do produkcji noży kuchennych. Stal ta różni się od popularnej stali Shirogami dodatkiem wolframu i chromu. Duża zawartość węgla zapewnia doskonałe własności tnące. Twardy rdzeń chronią dwie warstwy nierdzewnej stali 410, zabezpieczając go przed korozją i nadając ostrzu elastyczności. Należy jednak pamiętać, że sama krawędź tnąca nie jest nierdzewna, zaleca się więc wycieranie ostrza po użyciu noża.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z ciemnego drewna, wzmocniony trzema nitami. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te możemy polecić do pracy w profesjonalnej kuchni.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 180 g

Stal Aogami #2

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: prasowane drewno

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan