Nóż Kasumi KURO Gyuto 210 mm Gure



Cena	**725,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100125**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**chromowo-molibdenowa**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż Kasumi KURO Chef 210 mm [KURO52-GR]

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.

Noże z serii **KURO** to doskonały przykład połączenia tradycji z nowoczesnością, które sprawia, że każdy model zachwyca swoją formą oraz funkcjonalnością. Utrzymane w typowej minimalistycznej stylistyce japońskiej, noże te emanują elegancją i prostotą, jednocześnie przyciągając uwagę swoimi unikalnymi cechami. Młotkowana klinga ze wzorem damasceńskim, stworzona z 32 warstw stali, to prawdziwa uczta dla oka. Wzory te, będące efektem skomplikowanego procesu produkcji, nadają każdemu ostrzu niepowtarzalny charakter, który sprawia, że noże KURO są nie tylko narzędziem kuchennym, ale również małym dziełem sztuki.

Mistrzowie z kuźni **Kasumi**, znani ze swojego kunsztu rzemieślniczego, zadbali o to, aby stal była odpowiednio hartowana. Uzyskanie twardości 59º w skali Rockwella to idealny kompromis – ostrze gwarantuje niezawodność i efektywność przy cięciu, przypominając w swoim działaniu legendarną samurajską katana. Dzięki odpowiedniemu procesowi obróbki, noże te charakteryzują się nie tylko wyjątkową twardością, ale także łatwością w ostrzeniu, co jest niezwykle ważne w codziennym użytkowaniu. To sprawia, że każdy, kto ceni sobie jakość i doskonałość w kuchni, z pewnością doceni zalety noży KURO.

Tradycyjny japoński uchwyt ze stabilizowanego drewna, dostępny w czterech różnych wybarwieniach, nie tylko podkreśla elegancki wygląd noża, ale także zapewnia pewny chwyt. Dzięki specjalnej obróbce drewno jest odporne na wilgoć oraz uszkodzenia, co czyni je bardzo praktycznym rozwiązaniem w intensywnie użytkowanej kuchni. Estetyka i ergonomia rękojeści sprawiają, że użytkowanie tych noży to prawdziwa przyjemność.

Dzięki zróżnicowanej ofercie, każdy miłośnik gotowania, niezależnie od poziomu zaawansowania, z pewnością znajdzie w serii KURO odpowiedni model dla siebie. Niezależnie od tego, czy poszukujesz noża szefa kuchni, czy też drobniejszych narzędzi do precyzyjnego krojenia, KURO spełni Twoje oczekiwania. Te noże to nie tylko doskonałe wykonanie i funkcjonalność, ale także ślad bogatej japońskiej tradycji rzemieślniczej, która łączy się z nowoczesnym designem, czyniąc je idealnym wyborem dla każdego, kto pasjonuje się sztuką kulinarną. Wybierz nóż z serii KURO i odkryj nowy wymiar gotowania!

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 353 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 160 g

Stal chromowo-molibdenowa

HRC 59 (+/-1)

Ilość warstw: 32

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stabilizowane drewno (szare)

Myć ręcznie

Made in Japan