Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-kasumi-masterpiece-gyuto-200-mm-p-6510.html

Nóż Kasumi MASTERPIECE Gyuto 200 mm



Cena	**1 049,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100202**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż Kasumi MASTERPIECE Chef 200 mm

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.

Seria **Masterpiece** (Arcydzieło) to flagowy produkt marki **Kasumi** oferowany przez firmę **Sumikama Cutlery** w Seki. Noże **Kasumi Masterpiece** uzyskują swoje wyjątkowe właściwości dzięki nieocenionemu doświadczeniu najlepszych mistrzów wykorzystujących tradycyjną japońską technikę kucia ostrzy w połączeniu z nowoczesną technologią. Noże Kasumi są wykonane ręcznie przez japońskich rzemieślników, których wiedza sięga czasów ery samurajów, kiedy wynaleziono katanę. Firma Sumikama jest również pionierem w seryjnej produkcji tradycyjnych noży z damastu.
Noże **Kasumi Masterpiece** wykonane są w konstrukcji warstwowej z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym 32 warstwami miększej stali nierdzewnej. Ostrze hartowane jest do twardości 59-60º w skali Rockwella, a następnie dwukrotnie ręcznie ostrzone i polerowane na kamieniach wodnych o gradacji #1000 i #3000. Ostatecznie wykorzystując technikę zwaną "halo" wydobywany jest niezwykły damasceński mazerunek, który sprawia, że każdy nóż jest unikalny.

Owalny uchwyt wykonany jest z czarnej micarty. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury, nie ulega korozji i praktycznie nie wymaga konserwacji. Okładziny przymocowano do trzpienia za pomocą dwóch nitów.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 332 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Waga: ok. 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 32

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta

Myć ręcznie

Made in Japan