Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-masahiro-neo-gyuto-180-mm-p-5772.html

Nóż Masahiro NEO Gyuto 180 mm



Cena	**948,77 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9105024**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**SG2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni **Masahiro NEO** Gyuto 180 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.

Noże **Masahiro NEO** wykuwane są z trzech warstw. Rdzeń wykonany jest z doskonałej stali proszkowej **SG2**,zwanej przez niektórych Super Gold 2. Jest to jedna z najlepszych japońskich stali narzędziowych, która łączy wysoką odporność na korozję z twardością osiągającą 62º w skali Rockwella. Charakteryzuje się ona również doskonałą retencją czyli zdolnością długiego utrzymania krawędzi. Zewnętrzne warstwy wykonane są z miększej stali SUS410L co zapewnia ostrzu większą odporność i ułatwia ponowne zaostrzenie. Na łączeniu obu gatunków stali powstaje linia zwana *Katane Edge* znana z ostrzy samurajskich mieczy, która podkreśla japońskie pochodzenie noża.

Rękojeść wykonano z laminowanego drewna impregnowanego żywicą, mocowanego do trzpienia za pomocą trzech nitów. Uchwyt w stylu zachodnim jest doskonale ergonomicznie wyprofilowany sprawiając, że nóż wygodnie układa się w dłoni. Noże **Masahiro NEO** ostrzone są dwustronnie jednak szlif jest asymetryczny 80/20. Oznacza to, że 80 procent krawędzi szlifowane jest po prawej stronie ostrza, a 20 procent po lewej. Ta asymetria krawędzi wywodzi się ze sposobu ostrzenia tradycyjnych japońskich noży o szlifie jednostronnym kataba (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonałe ostrze o płynniejszej pracy, wywierając nacisk na cięty przedmiot, a nie na palce dłoni, w której trzymasz produkt.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm
Szerokość: 42 mm
Grubość: 1.8 mm

Waga: 153 g

Stal proszkowa SG2

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: laminowane drewno

Myć ręcznie
