Nóż Senzo Twisted Octagon Gyuto 200mm



Cena	**799,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9109411**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft Senzo Twisted Octagon nóż szefa kuchni 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.

Ostrze noża wykute jest z 33 warstw damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonano z doskonałej japońskiej stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Noże Senzo Twisted Octagon wyróżnia charakterystyczny kształt uchwytu. Zainspirowana często spotykanym w kulturze japońskiej kształtem ośmiokąta rękojeść jest bardzo wygodna, a lekkie skręcenie daje większą pewność chwytu. Wykonany z laminatu brzozowego spojonego żywicą epoksydową uchwyt w naturalnym kolorze zakończony czerwonym pierścieniem jest niezwykle trwały i odporny na wilgoć.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Waga: 180 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Stal

Myć ręcznie