

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-dp-3-hammered-gyuto-210-p-4945.html>

Nóż Tojiro DP 3 Hammered Gyuto 210



Cena	769,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2221105
Producent	TOJIRO
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-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.

Ta piękna, rustykalnie stylizowana seria została stworzona w firmie Fujitora w 2019 roku. Ostrze wykonane jest w z trzech warstw, rdzenia z doskonałej japońskiej stali VG10 hartowanej do twardości 61^o w skali Rockwella, oraz dwóch okładzin z miększej stali. Ta technologia zwana *San Mai* zapewnia ochronę twardego rdzeniowi czyniąc całe ostrze elastycznym i łatwym do ponownego naostrzenia. Górna część klingi wykończona jest młotkowaniem *tsuchime* co zmniejsza przywieranie ciętego materiału do ostrza. Rustykalny charakter ostrza podkreśla ciemne, surowe *kurouchi* powstałe przy hartowaniu stali.

Nóż ten jest przeznaczony dla ceniących sobie piękno europejskich odbiorców. Ostrze wykonane z doskonałej stali VG10 jest nierdzewne, przez co łatwe w utrzymaniu i wygodne w użyciu. Całość w konstrukcji *full tang* z ergonomicznym uchwytem wykonanym z micarty, niezwykle wytrzymałego i odpornego na czynniki zewnętrzne laminatu Inu spojonego żywicą syntetyczną. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech nitów.

Długość ostrza: 210 mm
Długość całkowita: 335 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 2,1 mm
Waga: 214 g
Stal: VG-10
Ilość warstw: 3
HRC: 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime
Uchwyt: micarta
Skuwka: stal
Myć ręcznie
Made in Japan