

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/satake-zen-shitsu-noz-gyuto-180-mm-p-6806.html>

Satake Zen Shitsu nóż Gyuto 180 mm

Cena	78,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	6088302
Producent	SATAKE
Forma noża	Gyuto
Stal	SUS420J2
Twardość	HRC 54 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Poznaj japoński nóż **Gyuto** – symbol harmonii między tradycją a nowoczesnością. Stworzony w Japonii i wykuty z jednego kawałka stali, oferuje doskonałe wyważenie, trwałość i niezrównaną precyzję w każdym ruchu.

☐ **Jednolita konstrukcja:** Ostrze i rękojeść tworzą spójną całość, co gwarantuje idealną równowagę i pełną kontrolę podczas krojenia.

☐ **Uniwersalne zastosowanie:** Sprawdza się doskonale przy krojeniu, siekaniu i szatkowaniu warzyw, ryb czy mięsa.

☐ **Trwała ostrość:** Wykonany z wysokogatunkowej stali, utrzymuje ostrość przez długi czas i łatwo się ostrzy.

☐ **Ergonomiczny uchwyt:** Zaprojektowany z myślą o komforcie i bezpieczeństwie nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Każdy szczegół tego noża odzwierciedla japońską dbałość o perfekcję. Precyzyjnie wyważony i niezwykle ostry, pozwala czerpać prawdziwą przyjemność z gotowania.

Nóż **Gyuto** to coś więcej niż narzędzie — to połączenie tradycji rzemiosła i pasji do kulinarnej sztuki. Dzięki niemu każde danie stanie się małym dziełem sztuki, a Ty poczujesz się jak prawdziwy mistrz kuchni.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 298 mm

Szerokość ostrza: 39 mm

Grubość ostrza: 2.2 mm

Waga: 112 g

Stal nierdzewna SUS420J2

HRC 54-55

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan

