

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-gyuto-240-p-4825.html>

Shigeki Tanaka Gingami 3 Gyuto 240



Cena	1 409,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208210
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Gyuto
Stal	Gingami 3
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.

Nóż wykonany ręcznie przez Shigeki Tanaka, japońskiego mistrza kuźni w czwartym pokoleniu. Shigeki Tanaka jest pierwszym z rodziny, który specjalizuje się w nożach kuchennych. Nauki pobierał w Takefu, Prefektura Fukui. Jest to region Japonii słynący z tradycyjnego kowalstwa. Do dziś stworzył wiele ostrzy pod swoją marką "Shigeki-saku".

Nóż powstał z trzech warstw niezwyklej stali Gingami 3. Jest to drobnoziarnista stal nierdzewna o własnościach porównywalnych do stali wysokowęglowych. Nóż jest niezwykle ostry, a ostrze bardzo dobrze trzyma krawędź gdyż stal osiąga twardość 61 HRC, przy czym wielu użytkowników uważa, że jest łatwiejsza w ostrzeniu niż VG-10. Nóż jest ręcznie szlifowany w tradycyjny japoński sposób, a wykończenie Nashiji (skóra gruszki), jedno z najwyższej cenionych wykończeń ostrzy, nadaje mu prawdziwie japoński wygląd. Uchwyt w klasycznym japońskim stylu o przekroju w kształcie litery D, wykonany z prawdziwego drewna magnolii zakończony czarną skuwką z bawolego rogu.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 395 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Grubość (maks./śr.): 2,03/1,77 mm

Waga: 162 g

Stal Gingami 3

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan