

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-classic-damascus-vg-10-noz-szeffa-gyuto-270-p-5196.html>

Tojiro Classic Damascus VG-10 nóż szefa Gyuto 270



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 1 359,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2200657 |
| Producent | TOJIRO |
| Forma noża | Gyuto |
| Stal | VG-10 |
| Twardość | HRC 60 (+/-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.

Noże serii DP firmy Tojiro to jedne z najbardziej popularnych kuchennych noży japońskich kupowanych w Europie. Sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne.

Noże te wykuwane są z 37 warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Poszczególne warstwy widoczne są na ostrzu tworząc niepowtarzalny damasceński wzór. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego dla środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 410 mm

Szerokość ostrza: 52 mm

Grubość ostrza: 3,3 mm

Waga: 329 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stalowa

Myć ręcznie

Made in Japan