

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-gai-vg-10-damascus-noz-szeffa-kuchni-gyuto-180-p-5194.html>

Tojiro Gai VG-10 Damascus nóż szefa kuchni Gyuto 180



Cena	699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201352
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.

Nowa seria kuchennych noży ze stali wielowarstwowej japońskiej znanej marki Tojiro, przeznaczona głównie na rynek europejski i amerykański. Noże tej serii charakteryzują się wykorzystaniem doskonałych materiałów i perfekcyjnej japońskiej technologii. Uwagę zwraca ergonomia połączona z pięknym nowoczesnym designem.

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, na przemian o niskiej i wysokiej zawartości węgla. 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.

Europejski odbiorca doceni piękno, ergonomię i praktyczność noży Tojiro Gai. Ostrze jest wykonane z doskonałej stali nierdzewnej, 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 spojenego żywicą syntetyczną. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech śrub. Nazwa serii "Gai", która pochodzi od japońskiego słowa oznaczającego "zbroję" została zainspirowana rękojeścią noża.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 140 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan