

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-shippu-noz-szefa-gyuto-210-63w-p-798.html>

# Tojiro Shippu nóż szefa Gyuto 210 63W



Cena	<b>939,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200594</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## 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 Tojiro Shippu Damascus są połączeniem nowoczesnego designu i japońskiej tradycji. Wykute z 63 warstw stali noże te są niezwykle ostre. Rdzeń wykonany jest ze stali kobaltowej VG-10 o dużej twardości, a warstwy zewnętrzne skuwane są na przemian ze stali nisko i wysokowęglowej tworząc na ostrzu piękny i niepowtarzalny damasceński wzór. Technologia ta pierwotnie wykorzystywana do produkcji samurajskich mieczy sprawia, że nóż długo utrzymuje ostrość, a ostrze jest jednocześnie twarde i elastyczne.

Uchwyt w stylu japońskim z japońskiego dębu zakończony skuwką z bawolego rogu. Drewno dębu jest gładkie i odporne na wodę zapewniając pewny chwyt nawet w wilgotnych warunkach.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 353 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 135 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

