Tojiro Shippu nóż szefa Gyuto 240 63W



Cena	**1 239,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200595**
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 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: 240 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 300 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan