

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-gyuto-240-p-4831.html>

# Tojiro Yasuki Shirogami nóż Gyuto 240



Cena	<b>559,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200695</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>Shirogami</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 Yasuki Shirogami wykonano z tradycyjnej reaktywnej stali Shirogami (White 2) łącząc dziedzictwo tradycji z nowoczesną technologią. Biała stal Shirogami jest odmianą Yasuki-Hagane wykorzystywanej niegdyś do produkcji samurajskich mieczy. Mówimy, że stal jest reaktywna ponieważ zmienia kolor w kontakcie z kwaśną żywnością. Nie jest ona nierdzewna, wymaga więc odpowiedniej dbałości i konserwacji. Bardzo twardy rdzeń otoczony jest warstwami miękkiego żelaza, które chroni rdzeń oraz ułatwia ponowne zaostrzenie noża zapewniając jednocześnie rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

Całości dopełnia tradycyjny japoński uchwyt wykonany z drewna magnolii o przekroju w kształcie litery D. Połączenie ostrza z uchwytem chronione jest plastikową skuwką.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 410 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 175 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

**Made in Japan**

---

## Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.