

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/yoshimi-kato-suminagashi-noz-szeffa-gyuto-210-p-5198.html>

# Yoshimi Kato Suminagashi nóż szefa Gyuto 210



Cena	<b>2 239,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2301905</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-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.

Nóż japońskiego mistrza Yoshimi Kato z Takefu w prowincji Fukui. Wykuto go z 65 warstw stali niklowej z rdzeniem ze stali VG-10 hartowanym do 62<sup>o</sup> w skali Rockwella. Ręcznie kuty nóż mistrza Kato jest prawdziwym dziełem sztuki i doskonałym narzędziem. Suminagashi to po japońsku synonim damastu czyli stali skuwanej z wielu warstw. Nazwa wywodzi się od techniki zdobniczej zwanej "pływającym atramentem", której wzory przypominają damasceński mazerunek.

Ośmiokątny uchwyt wykonany z palisandru zakończony skuwką z pakkawood jest odpowiedni dla osób prawo i leworęcznych.

### Ręcznie wykonany

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,4 mm

Waga: 124 g

Stal Niklowa, VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 65

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

