Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsugu-miyabi-isshin-noz-gyuto-210-mm-p-5070.html

Kanetsugu Miyabi Isshin nóż Gyuto 210 mm



Numer katalogowy	**2005**
Producent	**Kanetsugu Seki Japan**

Opis produktu

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad AUS8 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrzenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej z Palisandra. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 105 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan