Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-meisho-noz-gyuto-180-mm-p-5015.html

Kanetsune Meisho nóż Gyuto 180 mm



Numer katalogowy	**JP-KC-141**
Producent	**Kanetsune**

Opis produktu

W skomplikowanym procesie skuwania 33 warstw stali zawierających różne części węgla powstają ostrza o niezwykłym wyglądzie i najwyższej jakości. Noże ostre jak brzytwa o długotrwałej ostrości, które można łatwo ponownie naostrzyć. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10. Ostrze pokryte jest warstwą mosiądzu wysokoniklowego, który zapewnia minimalny wpływ na żywność. Wszystkie noże z serii Senzo Wood zawdzięczają swój estetyczny wygląd procesowi mechanicznego młotkowania i obróbce w wodzie królewskiej.

Trwały uchwyt w stylu japońskim wykonany jest z kompozytu drewna i żywicy z tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood.

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: 340 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 170 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Pakkawood
Skuwka: drewno Cocobolo
Myć ręcznie

Made in Japan