

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kunio-masutani-sairyu-vg10-gyuto-180-mm-p-4815.html>

Kunio Masutani Sairyu VG10 Gyuto 180 mm



Numer katalogowy	M-3242
Producent	Kunio Masutani

Opis produktu

Kunio Masutani jest kowalem z Echizen w Japonii, stworzył markę noży wykonywanych maszynowo pod nadzorem doświadczonych kowali, którzy wykańczają ostrza. Takie mieszanie nowoczesnej technologii z mistrzowskim rzemiosłem pozwala uzyskać produkt najwyższej jakości w wyjątkowo atrakcyjnych cenach.

Noże serii Sairyu są 33-warstwowe. Mają solidne ostrze i mocny uchwyt. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń w matowym wykończeniu. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna pakka wzmacnianego stalowymi nitami.

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 szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

- Długość ostrza: 180 mm
- Długość całkowita: 305 mm
- Szerokość ostrza: 42 mm
- Waga: 136 g
- Stal VG-10
- HRC 62 (+/-1)
- Nierdzewny
- Zaostrzony: dwustronnie
- Uchwyt: pakkawood
- Skuwka: stal
- Myć ręcznie