

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/sekiryu-noz-szefa-gyuto-180-mm-p-4816.html>

# Sekiryu nóż szefa Gyuto 180 mm



Numer katalogowy	<b>SR900</b>
Producent	<b>Sekiryu</b>

## Opis produktu

Noże wykute w technice monosteel z jednego kawałka stali. W procesie hartowania różnicowego poprzez nakładanie gliny na grzbiet ostrza spowalnia się schładzanie tej części noża. W efekcie otrzymujemy część ostrza z krawędzią tnącą o dużej twardości, zaś część środkowa i grzbiet są dużo miększe zapewniając klindze elastyczność. Na styku dwóch części o różnej twardości powstaje przebarwienie - linia zwana hamon.

Ze względu na twardość 53 HRC noże Sekiryu raczej nie zadowolą profesjonalnych szefów kuchni. Są one jednak bardzo ostre i stosunkowo długo utrzymują krawędź, przy czym można je łatwo naostrzyć na japońskich kamieniach wodnych. Bez wątpienia świetnie sprawdzą się w domowej kuchni. Ponieważ cena ich jest bardzo przystępna stanowią świetny nabytek dla początkujących pasjonatów sztuki kulinarnej.

Uchwyt wykonany jest z drewna topoli zakończony plastikową skuwką. Jest to tradycyjny uchwyt japoński o przekroju w kształcie litery D przeznaczony dla osób praworęcznych.

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: 307 mm  
Szerokość ostrza: 43 mm  
Waga: 90 g  
Stal 420 J2  
HRC 53 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: topola  
Skuwka: plastik  
Myć ręcznie

---

Made in Japan