Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-noz-gyuto-240-mm-p-4819.html

Shigeki Tanaka Gingami 3 nóż Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	**ST-8210**
Producent	**Shigeki Tanaka**

Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Shigeki Tanaka, kowala w czwartym pokoleniu, który nauki pobierał w Takefu "stolicy" japońskiego nożowytwórstwa.

Ostrze wykonane jest z nierdzewnej stali Gingami 3 użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej o matowym wykończeniu. Stal Gingami 3 zyskuje obecnie coraz większą popularność ze względu na właściwości zbliżone do stali węglowych przy jednoczesnym zachowaniu nierdzewności, jest w tej kwestii podobna do stali VG-10. Wielu użytkowników uważa, że stal ta ostrzy się łatwiej od stali VG-10. Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie kasztana i dwustronnym ostrzeniem.

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: 240 mm
Długość całkowita: 395 mm
Szerokość ostrza: 51 mm
Waga: 162 g
Stal Gingami 3
HRC 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno magnolii
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Made in Japan