

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-shippu-63w-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4846.html>

## Tojiro Shippu 63W nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	<b>FD-595</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

### Opis produktu

Wykonane z 63 warstw noże Shippu Damascus łączą kilkusetletnią tradycję japońskiego kowalstwa z nowoczesną zachodnią estetyką. Rdzeń noża wykonano z niezwykle twardej nierdzewnej stali VG-10. Zewnętrzne, chroniące twarde rdzeń warstwy wykuto z miększej stali chromowej 13Cr o zmiennej zawartości węgla. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas i zapewnia mu wystarczającą elastyczność. Warstwy stali o różnej zawartości węgla tworzą na ostrzu niepowtarzalny damasceński wzór.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Zakończony skuwką z bawolego rogu, wykonany z japońskiego dębu uchwyt zapewnia komfort pracy nawet w kontakcie z wodą i tłuszczami.

Ze względu na swoją nierdzewność sprawdzą się u osób nie pamiętających o wycieraniu noża po każdym użyciu.

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: 240 mm  
Długość całkowita: 360 mm  
Szerokość ostrza: 50 mm  
Waga: 300 g  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: dąb japoński  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

---

Made in Japan