

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-shippu-black-63w-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4843.html>

## Tojiro Shippu Black 63W nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy

**FD-1595**

Producent

**Tojiro**

### Opis produktu

Wykonane z 63 warstw noże Shippu Black 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. Wykończenie anodowaniem podnosi odporność na czynniki zewnętrzne uwydatniając jednocześnie piękny damasceński wzór na ostrzu.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Uchwyt wykonany jest z opalanego drewna kasztana i pokryty warstwą lakieru bezbarwnego, a zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej.

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: palony kasztan  
Skuwka: żywica polipropylenowa  
Myć ręcznie

---

Made in Japan