

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-chroma-typ-301-gyuto-200-karbowany-p-5728.html>

Nóż Chroma typ 301 Gyuto 200 karbowany



Cena	469,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900030
Producent	CHROMA
Forma noża	Gyuto
Stal	Japońska stal 301
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Seria Chroma typ 301 została opracowana przez niemieckiego projektanta Ferdinanda A. "Butzi" Porsche we współpracy z profesjonalnymi szefami kuchni. Stąd też piękna forma tych noży połączona z niezwykłą funkcjonalnością i ergonomią.

Ostrze płynnie łączy się z uchwytem oddzielone jedynie perłą ze stali nierdzewnej sygnalizującą kucharzowi miejsce połączenia i zapewniającą oparcie dla palców. Karbowanie klingi zapobiega przywieraniu krojonych produktów do noża, co zdecydowanie ułatwia krojenie w bardzo cienkie plastry.

Noże te produkowane są w Seki w Japonii. Wykonane są w całości ze stali nierdzewnej, ostrze z japońskiej stali 301, uchwyt ze stali nierdzewnej 18/10.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 326 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 238 g

Japońska stal 301

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/10

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

