

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-gyuto-210-mm-p-6545.html>

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Gyuto 210 mm



Cena	689,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2609600
Producent	CHROMA
Forma noża	Gyuto
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Nóż szefa kuchni 210 mm

Japoński nóż Gyuto (nóż szefa kuchni) 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.

Przy produkcji noży Ryoma Rainbow zastosowano rzadko spotykane połączenia stali nierdzewnej, mosiądzu i miedzi. Dzięki temu połączeniu klingi noży mienią się feerią barw zamkniętych w damasceńskim mazerunku. Rdzeń ostrza wykonano z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej AUS-10 hartowanej do 60^o w skali Rockwella. Ostrze zostało wykończony młotkowaniem *tsuchime*, które nadaje nożom rustykalny wygląd i zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

Ekskluzywny charakter noża podkreśla ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z palisandru o pięknym usłojeniu. Rękojeść zakończona jest metalowym pierścieniem od strony ostrza i metalową głowicą z literą R na końcu noża.

Tylko nieliczni mistrzowie kowalstwa z ogromnym doświadczeniem są w stanie wykonać takie arcydzieło.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 347 mm

Szerokość klingi: 49 mm

Grubość klingi: ok. 2,1 mm

Stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Myć ręcznie

Made in Japan