

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kasumi-kuro-gyuto-210-mm-akarui-p-6503.html>

Nóż Kasumi KURO Gyuto 210 mm Akarui



Cena	725,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100064
Forma noża	Gyuto
Stal	chromowo-molibdenowa
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Kasumi KURO Chef 210 mm [KURO32-NR]

Seria noży kuchennych **KURO** marki **Kasumi** to kwintesencja japońskiego minimalizmu. Klinga zdobiona młotkowaniem i wzorem damasceńskim została zahartowana do 59 HRC. Ośmiokątna rękojeść ze stabilizowanego drewna jest wybarwiona w czterech różnych kolorach.

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Noże z serii **KURO** są utrzymane w typowej minimalistycznej stylistyce japońskiej. Co nie oznacza, że ostrza te są nudne. Uwagę przyciąga młotkowana klinga ze wzorem damasceńskim z 32 warstw zakutej stali. Mistrzowie z kuźni **Kasumi** zahartowali stal do 59 HRC by z jednej strony ostrze było twarde i agresywne przy cięciu jak samurajska katana, z drugiej strony by łatwo dało się je naostrzyć. Do tego ośmiokątna rękojeść ze stabilizowanego drewna w czterech różnych wybarwieniach. Z pewnością każdy w serii **KURO** znajdzie jakiś nóż dla siebie.

Typ stali: chromowo-molibdenowa

Materiał rękojeści: stabilizowane drewno (jasny brąz)

Twardość: +/- 59 HRC

Długość całkowita: 353 mm

Długość ostrza: 210 mm

Szerokość klingi: 46 mm

Grubość klingi: ok. 2 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 160 g

Made in Japan