

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kasumi-kuro-gyuto-210-mm-midori-p-6505.html>

# Nóż Kasumi KURO Gyuto 210 mm Midori



Cena	<b>725,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100194</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>chromowo-molibdenowa</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż Kasumi KURO Chef 210 mm [KURO62-BF]

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 (zielone)  
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**