

# Nóż Kasumi MASTERPIECE Gyuto 200 mm



Cena	<b>1 049,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100202</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż Kasumi MASTERPIECE Chef 200 mm

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. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Seria **Masterpiece** (Arcydzieło) to flagowy produkt marki **Kasumi** oferowany przez firmę **Sumikama Cutlery** w Seki. Noże **Kasumi Masterpiece** uzyskują swoje wyjątkowe właściwości dzięki nieocenionemu doświadczeniu najlepszych mistrzów wykorzystujących tradycyjną japońską technikę kucia ostrzy w połączeniu z nowoczesną technologią. Noże Kasumi są wykonane ręcznie przez japońskich rzemieślników, których wiedza sięga czasów ery samurajów, kiedy wynaleziono kataną. Firma Sumikama jest również pionierem w seryjnej produkcji tradycyjnych noży z damastu.

Noże **Kasumi Masterpiece** wykonane są w konstrukcji warstwowej z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym 32 warstwami miększej stali nierdzewnej. Ostrze hartowane jest do twardości 62<sup>9</sup> w skali Rockwella, a następnie dwukrotnie ręcznie ostrzone i polerowane na kamieniach wodnych o gradacji #1000 i #3000. Ostatecznie wykorzystując technikę zwaną "halo" wydobywany jest niezwykle damasceński mazerunek, który sprawia, że każdy nóż jest unikalny.

Owalny uchwyt wykonany jest z czarnej micarty. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury, nie ulega korozji i praktycznie nie wymaga konserwacji. Okładziny przymocowano do trzpienia za pomocą dwóch nitów.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 332 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 32

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**