

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sekiryu-mokuzai-gyuto-180-mm-p-6496.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI Gyuto 180 mm



Cena	1 020,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9105857
Producent	SEKIRYU
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Szefa kuchni Sekiryu MOKUZAI Gyuto 180mm [SR-VG300S]

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 Mokuzai to noże z rdzeniem z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej VG-10 hartowanym do twardości 61^o w skali Rockwella. Rdzeń okuty jest 32 warstwami miększej stali co sprawia, że klinga jest bardziej elastyczna i odporna na uderzenia oraz ułatwia ponowne naostrzenie noża. Warstwy widoczne na ostrzu tworzą piękny i niepowtarzalny damasceński mazerunek. Oktagonalny uchwyt w stylu japońskim wykonano z jasnego drewna z charakterystycznym ozdobnym pierścieniem z Micarty, który nadaje nożom charakteru legendarnych mieczy samurajskich. Tego typu rękojeść pozwala na wygodną pracę zarówno prawą jak i lewą ręką. Seria Mokuzai łączy piękno tradycyjnych japońskich noży z doskonałą technologią wykonania ostrzy.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 140 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Packer wood

Myć ręcznie

