

# Nóż Senzo Clad Gyuto 210 mm



Cena	<b>499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9102103</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>AUS-10</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Gyuto 210 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.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Noże serii **SENZO CLAD** wykonano z pełnym trzpieniem w konstrukcji zwanej *full tang*. Ostrze wykute jest z trzech warstw stali typu AUS-10. Jest to stal o tej samej zawartości węgla co stal 440C, ale z mniejszą ilością chromu. AUS-10 zawiera domieszkę wanadu przez co zwiększono odporność ostrza na ścieranie. W efekcie noże z tej stali są odporne na korozję i bardzo wytrzymałe.

Rękojeści produktów z tej serii wykonane są w stylu zachodnim z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze brązowym. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny mocowane są do trzpienia za pomocą trzech nitów. Dzięki takiej konstrukcji uchwyt jest pewny, a noże są idealnie wyważone, krojąc, siekając i rozdrabniając produkty z siłą idealnie odpowiadającą naciskowi dłoni kucharza.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 339 mm

Waga: 190 g

Stal AUS-10

HRC 58 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Brown Pakkawood

Myć ręcznie

**Made in Japan**

