

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tojiro-zen-hammered-gyuto-180-p-4773.html>

Nóż Tojiro Zen Hammered Gyuto 180



Cena	589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201114
Producent	TOJIRO
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

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.

Stworzona w 2018 roku seria noży Tojiro Zen Hammered jest dowodem mistrzostwa kowali z Sanjo, którzy są ekspertami w uzyskiwaniu najlepszych wyników ze stali VG10. Doskonała obróbka zapewnia niezwykłą ostrość i pozwala utrzymać ją przez długi czas.

Noże wykonane są w trzywarstwowej konstrukcji zwanej San Mai. Rdzeń ostrza z stali VG10 laminowany jest dwoma warstwami bardziej miękkiej stali nierdzewnej wykończonych młotkowaniem. Zapewnia to elastyczność twardemu rdzeniowi i jednocześnie ułatwia ostrzenie noża. Młotkowanie tsuchime ułatwia również cięcie zmniejszając przywieranie ciętego materiału do ostrza. Tradycyjny japoński uchwyt wykonany z drewna magnolii o przekroju w kształcie litery D jest odporny na wodę i zapewnia pewny chwyt nawet w wilgotnych warunkach.

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 322 mm
Szerokość ostrza: 44 mm
Grubość ostrza: 2,2 mm
Waga: 136 g

Stal: VG-10

Ilość warstw: 3

HRC: 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: PCV

Myć ręcznie

Made in Japan