

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-zen-black-noz-szefa-gyuto-240-p-2547.html>

# Tojiro Zen Black nóż szefa Gyuto 240



Cena	<b>777,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201565</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## 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.

Seria Tojiro Zen Black wykorzystuje japońską tradycję produkcji noży. Zgodnie z filozofią Zen, której nazwę noże zapożyczyły, twórcy skupili się na rzeczach najważniejszych - wysokiej jakości stali i ergonomii. Ostrze noża jest trzywarstwowe. Rdzeń ze stali kobaltowej VG-10 o twardości 60 w skali Rockwella laminowany jest warstwami miękkiej, nierdzewnej stali chromowej. Daje to w rezultacie stal kompozytową o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, a całość daje się również łatwo zaostrzyć. Ostrza są anodowane (pokrywane tlenkiem) z wykorzystaniem technologii stosowanej przy sprzęcie medycznym. Noże mają zatem wyjątkową odporność na korozję oraz piękny wygląd. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen Black doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Uchwyt w stylu japońskim z drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Drewno uchwytu jest opalane co zwiększa jego odporność na wilgoć jednocześnie podnosząc walory estetyczne całego noża.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

