

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-noz-gyuto-240-mm-p-4819.html>

# Shigeki Tanaka Gingami 3 nóż Gyuto 240 mm



Numer katalogowy

**ST-8210**

Producent

**Shigeki Tanaka**

## Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Shigeki Tanaka, kowala w czwartym pokoleniu, który nauki pobierał w Takefu "stolicy" japońskiego nożownictwa.

Ostrze wykonane jest z nierdzewnej stali Gingami 3 użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej o matowym wykończeniu. Stal Gingami 3 zyskuje obecnie coraz większą popularność ze względu na właściwości zbliżone do stali węglowych przy jednoczesnym zachowaniu nierdzewności, jest w tej kwestii podobna do stali VG-10. Wielu użytkowników uważa, że stal ta ostrzy się łatwiej od stali VG-10. Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie kasztana i dwustronnym ostrzeniem.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szpic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

---

Długość ostrza: 240 mm  
Długość całkowita: 395 mm  
Szerokość ostrza: 51 mm  
Waga: 162 g  
Stal Gingami 3  
HRC 61 (+/-1)  
**Nierdzewny**  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: drewno magnolii  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

---

Made in Japan