

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-shippu-63w-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4846.html>

Tojiro Shippu 63W nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	FD-595
Producent	Tojiro

Opis produktu

Wykonane z 63 warstw noże Shippu Damascus łączą kilkusetletnią tradycję japońskiego kowalstwa z nowoczesną zachodnią estetyką. Rdzeń noża wykonano z niezwykle twardej nierdzewnej stali VG-10. Zewnętrzne, chroniące twarde rdzeń warstwy wykuto z miększej stali chromowej 13Cr o zmiennej zawartości węgla. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas i zapewnia mu wystarczającą elastyczność. Warstwy stali o różnej zawartości węgla tworzą na ostrzu niepowtarzalny damasceński wzór.

Całości dopełnia uchwyt w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D. Zakończony skuwką z bawolego rogu, wykonany z japońskiego dębu uchwyt zapewnia komfort pracy nawet w kontakcie z wodą i tłuszczami.

Ze względu na swoją nierdzewność sprawdzą się u osób nie pamiętających o wycieraniu noża po każdym użyciu.

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 szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 360 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 300 g
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: dąb japoński
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Made in Japan