

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-gyuto-240-mm-p-4851.html>

# Tojiro Yasuki Shirogami nóż Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	<b>F-695</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu. Niewątpliwą ozdobą jest rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

Noże te wykonane są tradycyjną metodą z dwóch rodzajów stali o różnej twardości i zawartości węgla. W części grzbietowej noża użyto miękkiej stali, a w tej gdzie znajduje się ostrze zastosowano stal Shirogami. Stal Shirogami jest w Japonii bardzo chętnie stosowana do wytwarzania doskonałych ostrzy, zapewnia długotrwałą ostrość. Noże te tradycyjnie nie są nierdzewne.

Tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z drewna magnolii i zakończony plastikową skuwką.

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: 385 mm  
Szerokość ostrza: 47 mm  
Waga: 180 g  
Stal Shirogami  
Ilość warstw: 3  
HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: drewno magnoliowe  
Skuwka: plastik  
Myć ręcznie

---

Made in Japan