

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-gyuto-210-p-5028.html>

## Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Gyuto 210



Cena	<b>599,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2152240</b>
Producent	<b>Hokiyama</b>

### Opis produktu

Noże Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime są wykute w technice trzech warstw. Rdzeń z wysokowęglowej stali AUS8, zawierającej molibden i wanad, oraz dwie warstwy nierdzewnej stali SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność i łatwość ponownego zaostrzenia, użycie stali nierdzewnej sprawia, że noże nie korodują i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej wykonany z pakkawood. Noże są dwustronnie zaostrzone i mają ostrza zdobione młotkowaniem, które dodatkowo zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania noży użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 180 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**