

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-tosa-ichi-shadow-gyuto-210-p-4876.html>

Hokiyama Tosa-Ichi Shadow Gyuto 210



Cena	899,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2151420
Producent	Hokiyama

Opis produktu

Noże Hokiyama Tosa-Ichi Shadow są wykute w technice trzech warstw. Rdzeń z ekstremalnie twardej stali Aogami Super, oraz dwie warstwy nierdzewnej stali SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność i łatwość ponownego zaostrenia, użycie stali nierdzewnej sprawia, że noże nie korodują i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej wykonano z pakkawood. Noże są dwustronnie zastrzone i mają ostrza zdobione młotkowaniem, które dodatkowo zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania 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: 325 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 205 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan