

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-5500-vg-2-noz-gyuto-18-cm-p-8115.html>

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Gyuto 18 cm



Cena	339,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201318
Producent	KANETSUNE

Opis produktu

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Gyuto 18 cm

Nóż Kanetsune 5500 VG-2 o długości ostrza 18 cm to japoński nóż szefa kuchni, który łączy w sobie tradycyjne rzemiosło z nowoczesną funkcjonalnością. Jest to wszechstronne narzędzie, idealne do krojenia, siekania, szatkowania i plastrowania różnych składników – od warzyw po mięso

Cechy produktu:

Typ ostrza: Gyuto – to wszechstronne narzędzie, idealne do krojenia, siekania, szatkowania i plastrowania różnych składników – od warzyw po mięso.

Długość ostrza: 18 cm – idealna długość do codziennego użytku w kuchni.

Stal ostrza: VG-2 – wysokowęglowa stal nierdzewna znana z doskonałej ostrości, odporności na korozję i łatwości ostrzenia. To stop często wybierany przez profesjonalnych kucharzy.

Rdzeń ostrza: Rdzeń z VG-2 jest otoczony warstwami stali nierdzewnej, co zapewnia dodatkową trwałość oraz atrakcyjny wygląd.

Rękojeść: Wykonana z drewna pakka – materiału łączącego naturalne drewno z żywicą, odpornego na wilgoć i odkształcenia, a przy tym bardzo wygodnego w codziennym użytkowaniu.

Wyważenie: Doskonale zbalansowany, co sprawia, że nóż jest wygodny i bezpieczny nawet podczas długiego gotowania.

Nóż charakteryzuje się lekką konstrukcją, co ułatwia precyzyjne cięcie i długotrwałą pracę bez zmęczenia ręki. Jest to doskonały wybór zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania w domowym zaciszu.

Ostrze - stal nierdzewna VG-2

Rękojeść - drewno pakka

Twardość - 58-59 HRC

Długość całkowita - 30,0 cm

Długość ostrza - 18,0 cm

Szerokość klingi - 4,0 cm

Grubość klingi - 1,32 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 107 g

Made in Japan