Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kanetsune-minamoto-gyuto-210-p-4333.html



# Kanetsune Minamoto Gyuto 210

| | |
|---|---|
| Cena | **449,00 zł** |
| Dostępność | **Wyprzedane** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2201702** |
| Producent | **KANETSUNE** |

## Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej, która nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda. Uchwyt z drewna w europejskiej estetyce.

Noże Kanetsune leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Są dobrym wyborem jeśli chce się wypróbować ostrza ze stali wysokowęglowej, które może zardzewieć.

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

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 160 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**