

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

Kanetsune Minamoto Gyuto 210



Cena	379,00 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 szkiełko 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