

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kunio-masutani-sairyu-vg10-noz-gyuto-180-p-5101.html>

# Kunio Masutani Sairyu VG10 nóż Gyuto 180



Cena	<b>568,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203242</b>
Producent	<b>Noże ręcznie kute</b>

## Opis produktu

Kunio Masutani jest kowalem z Echizen w Japonii, stworzył markę noży wykonywanych maszynowo pod nadzorem doświadczonych kowali, którzy wykańczają ostrza. Takie mieszanie nowoczesnej technologii z mistrzowskim rzemiosłem pozwala uzyskać produkt najwyższej jakości w wyjątkowo atrakcyjnych cenach.

Noże serii Sairyu są 33-warstwowe. Mają solidne ostrze i mocny uchwyt. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń w matowym wykończeniu. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna pakká wzmocnianego stalowymi nitami.

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: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Waga: 136 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

**Nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**