Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-fujicut-3-warstwowy-gyuto-180-p-6133.html

Nóż Fujicut 3-warstwowy Gyuto 180



Cena	**168,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2221632**

Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojuro są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej otoczony jest warstwami miększej stali chromowej. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z tworzywa sztucznego, dzięki czemu świetnie trzyma się w dłoni.

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: 180 mm

Długość całkowita: 307 mm

Szerokość ostrza: 42 mm
Grubość ostrza: 1,33 mm

Waga: 97 g

Stal molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: polipropylen

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan