

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-miyabi-isshin-gyuto-210-aus8-p-5033.html>

# Nóż Kanetsugu Miyabi Isshin Gyuto 210 AUS8



Cena	<b>272,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2252005</b>
Producent	<b>KANETSUGU</b>

## Opis produktu

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad AUS8 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej z naturalnego Palisandru. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 330 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 105 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

AUS-8 to japońska stal o wysokiej odporności na korozję, dobrej udarności i wysokiej twardości (daje się hartować do 59 HRC). Od dawna uważana za jeden z najlepszych materiałów do produkcji noży tak w Japonii jak i poza jej granicami. Gwarantuje bardzo dobry stosunek cena-jakość.

**Wyprodukowano w Japonii**