Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-gyuto-200-mm-p-7649.html

Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun Gyuto 200 mm



Cena	**783,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2250051**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni 200 mm serii PRO-M Saiun

Solidny, bardzo ostry i ciężki japoński nóż **Gyuto / Szefa kuchni 200 mm** wykonany z japońskiej stali damasceńskiej VG-10 o efektownym designie i najwyższej jakości. Tył noża i ostrze zwężają się ku końcowi, co pozwala na wszechstronne wykorzystanie wyjątkowej siły cięcia. Krojenie, szatkowanie, czyszczenie mięsa, owoców i warzyw – dla tego wyjątkowego noża nic nie będzie stanowiło problemu. Dzięki szerokiemu ostrzu nóż szefa kuchni nadaje się również do krojenia ziół, warzyw i orzechów. Długie ostrze i rękojeść w stylu zachodnim zapewnią najlepszą kontrolę podczas krojenia i szatkowania. Japońska sztuka kucia noży, precyzja i nowe technologie czynią ten nóż wyjątkowym i niepowtarzalnym.

Nóż szefa kuchni/Gyuto 200mm Kanetsugu PRO-M Saiun posiada wyjątkowo ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali damasceńskiej **VG-10**, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją. Rdzeń z japońskiej stali damasceńskiej VG-10 jest umieszczony pomiędzy 32 warstwami stali nierdzewnej **SUS-410**

Obróbka cieplna: Proces Sub-Zero - specjalne chłodzenie ostrza do temperatury -70°C lub niższej, zapewnia wysoką twardość i wytrzymałość.

Ostrość: Hamaguriha (wypukła krawędź) Doskonała japońska stal damasceńska VG-10 jest szlifowana w kształt „ hamaguriba ”, podobnie jak japońskie miecze. Gwarantuje to idealną ostrość i trwałość ostrza.

Rękojeść w stylu **western** wykonana jest z materiału **Micarta** z ozdobnym czerwonym pierścieniem. Rękojeść jest zawsze ręcznie polerowana, ma ergonomiczny kształt i została zaprojektowana z myślą o doskonałej kontroli cięcia. Specjalnie zaprojektowany kształt jelca jest dostosowany do chwytu noża azjatyckiego. Nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza z rękojeścią. Materiał **Micarta** jest wodoodporny i całkowicie bezwonny. Możesz być pewien, że materiał ten nie ulegnie korozji, utlenieniu ani z czasem nie stanie się bardziej miękki i kruchy. Materiał ten praktycznie nie wymaga konserwacji, w przeciwieństwie do tradycyjnych materiałów, takich jak drewno.

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 330 mm

Długość rękojeści: 130 mm

Waga: 220 g
Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 2.3 mm

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan