

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-gyuto-230-mm-p-7650.html>

# Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun Gyuto 230 mm



Cena	<b>843,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2250068</b>
Producent	<b>KANETSUGU</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż szefa kuchni 230 mm serii PRO-M Saiun

Solidny, bardzo ostry i ciężki japoński nóż **Gyuto / Szefa kuchni 230 mm** wykonany z japońskiej stali damasceńskiej VG-10 o efektownym designie i najwyższej jakości. Tył noża i ostrze zwiężają 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 230mm 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 „hamaguriha”, 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: 230 mm

Długość całkowita: 360 mm

Długość rękojeści: 130 mm

Waga: 245 g

Szerokość ostrza: 50 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**