Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-shiun-vg-2-3-warstwowy-gyuto-200-mm-p-7633.html

Nóż Kanetsugu SHIUN VG-2 3-warstwowy Gyuto 200 mm



Cena	**697,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2254755**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Gyuto** 200 mm z serii **SHIUN VG-2**

Solidny, bardzo ostry nóż japoński **GYUTO/nóż szefa kuchni 200 mm** wykonany z japońskiej stali VG-2 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 w kształcie japońskiego nic nie będzie stanowiło problemu. Dzięki wyższemu ostrzu nóż szefa kuchni **GYUTO** nadaje się również do krojenia ziół, warzyw i orzechów. Długie ostrze i ośmiokątna rączka zapewniają najlepszą kontrolę podczas krojenia i krojenia. Japońska sztuka, precyzja i nowe technologie czynią ten nóż wyjątkowym i niepowtarzalnym. Dzięki wyselekcjonowanej stali VG-2 ostrze jest również bardzo łatwe w ostrzeniu.

Materiał ostrza: Bardzo ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali **VG-2**, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją. Japońska stal VG-2 charakteryzuje się wysoką ostrością przy twardości 59 +/- 1 Rockwella. Rdzeń z japońskiej stali VG-2 jest umieszczony pomiędzy 2 warstwami stali nierdzewnej AUS-2. Japońska stal VG-2, znana również jako V Gold 2, to wysokiej jakości stal nierdzewna stosowana głównie w sztućcach. Stal ta jest popularna wśród producentów noży i kolekcjonerów noży ze względu na swoje właściwości i doskonałe parametry użytkowe. Stal VG2 należy do grupy stali zwanych „stalami proszkowymi". Stale te wytwarza się w procesie zwanym metalurgią proszków, który polega na mieszaniu drobno rozdrobnionego proszku stalowego i prasowaniu go pod wysokim ciśnieniem i temperaturą. Proces ten pozwala uzyskać wysoce jednorodną konstrukcję stalową oraz zwiększyć jej wytrzymałość i odporność.

Stal **VG-2** jest często używana w połączeniu z innymi materiałami stalowymi lub jako rdzeń noży laminowanych. Jest popularna wśród japońskich producentów noży, a wiele noży wykonanych ze stali VG2 zapewnia doskonałą równowagę pomiędzy twardością, trwałością i urabialnością.

Wykończenie ostrza: Ostrze zostało poddane uderzeniom młotka, co dało teksturowany wygląd **tsuchime**, który nadaje mu piękne wykończenie, a także zapobiega przyklejaniu się jedzenia do ostrza.

Rękojeść: Ośmiokątna rękojeść wykonana jest z tradycyjnego japońskiego drewna dębowego . Jest zawsze starannie, ręcznie polerowany, ma ergonomiczny kształt i został zaprojektowany z myślą o doskonałej kontroli dłoni. Nóż ten jest odpowiedni zarówno dla osób prawo- , jak i leworęcznych .

Długość całkowita:350 mm
Długość ostrza: 200 mm
Długość rączki:135 mm
Waga:143 g
Rękojeść: dąb

Myć ręcznie

Made in Japan