Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsune-aogami-gyuto-210-p-4335.html

Nóż Kanetsune Aogami Gyuto 210



Cena	**851,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201122**
Producent	**KANETSUNE**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z niezmiernie twardej stali Aogami użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Stal ta należy do najbardziej cenionych w Japonii.

Uchwyt z drewna wzmacnianego przez stalowe nity w europejskiej estetyce. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te polecamy szczególnie do profesjonalnej pracy w kuchni.

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: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 180 g

Stal Aogami #2

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan