Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kasumi-kuro-gyuto-210-mm-akarui-p-7774.html

Nóż Kasumi KURO Gyuto 210 mm Akarui



Cena	**725,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100064**

Opis produktu

Nóż Kasumi KURO Chef 210 mm [KURO32-NR]

Seria noży kuchennych **KURO** marki **Kasumi** to kwintesencja japońskiego minimalizmu. Klinga zdobiona młotkowaniem i wzorem damasceńskim została zahartowana do 59 HRC. Ośmiokątna rękojeść ze stabilizowanego drewna jest wybarwiona w czterech różnych kolorach.

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Noże z serii **KURO** są utrzymane w typowej minimalistycznej stylistyce japońskiej. Co nie oznacza, że ostrza te są nudne. Uwagę przyciąga młotkowana klinga ze wzorem damasceńskim z 32 warstw zakutej stali. Mistrzowie z kuźni **Kasumi** zahartowali stal do 59 HRC by z jednej strony ostrze było twarde i agresywne przy cięciu jak samurajska katana, z drugie strony by łatwo dało się je naostrzyć. Do tego ośmiokątna rękojeść ze stabilizowanego drewna w czterech różnych wybarwieniach. Z pewnością każdy w serii **KURO** znajdzie jakiś nóż dla siebie.

Typ stali: chromowo-molibdenowa
Materiał rękojeści: stabilizowane drewno (jasny brąz)
Twardość: +/- 59 HRC
Długość całkowita: 353 mm
Długość ostrza: 210 mm
Szerokość klingi: 46 mm
Grubość klingi: ok. 2 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 160 g

Made in Japan