

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kasumi-masterpiece-gyuto-200-mm-p-7781.html>

## Nóż Kasumi MASTERPIECE Gyuto 200 mm



Cena	<b>1 049,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100202</b>

### Opis produktu

#### Nóż Kasumi MASTERPIECE Chef 200 mm

**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

Flagowy produkt marki **Kasumi. Seria Masterpiece** to **64 warstwy** stali zakute na trzpieniu z unikalnego i opatentowanego stopu **VG-10 Gold**. Klinga została poddana podwójnemu polerowaniu z dokładnością do tysięcznych części milimetra, i podwójnemu ostrzeniu pod kątem 15 °. Ostrze zahartowane do 62 HRC posiada wysoką twardość a zarazem dużą łatwość regeneracji. Owalna rękojeść została wykonana z micarty w kolorze czarnym a jej profil jest niezwykle ergonomiczny. Każdy nóż z serii **Masterpiece** zdobiony jest specjalnym i unikalnym znakiem kanji, w wolnym tłumaczeniu znaczącym Arcydzieło. Nieliczni producenci mogą w ten sposób zdobić swoje ostrza co oznacza, że trzymając w ręce nóż marki **Kasumi** posiadasz produkt unikalny i niemal doskonały.

Typ stali: stal VG-10 Gold  
Materiał rękojeści: Micarta  
Twardość: +/- 62 HRC  
Długość całkowita: 332 mm  
Długość ostrza: 200 mm  
Szerokość klingi: 43 mm  
Grubość klingi: ok. 2.2 mm  
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

**Made in Japan**