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

Nóż Kasumi MASTERPIECE Gyuto 200 mm



Cena	**1 049,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100202**

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