Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kiya-gyuto-210-mm-damascus-suminagashi-p-4645.html

Nóż Kiya Gyuto 210 mm - Damascus Suminagashi

Cena	**989,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203129**
Producent	**KIYA**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kiya znane są w Japonii ze swojej niezwykłej ostrości i twardości.
Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej charakterystycznej dla rejonu w którym powstają. Takefu od setek lat jest regionem zamieszkanym przez kowali o wielopokoleniowej tradycji kowalskiej, a noże tam produkowane są cenione w całej Japonii. Stal ta nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda, dzięki czemu noże długo trzymają ostrość.
Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie ośmiokąta i dwustronnym ostrzeniem przez co doskonale pracuje się nimi osobom praworęcznym jak i leworęcznym. Jest to wyjątkowa cecha ponieważ większość japońskich rączek ma kształt kasztana, który domyślnie dostosowywany jest do prawej ręki.
Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 365 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 150 g

Stal Takefu V2

HRC 61 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: drewno

Myć ręcznie

Made in Japan