

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-dp-3-hammered-gyuto-210-p-5346.html>

Nóż Tojiro DP 3 Hammered Gyuto 210



Cena	769,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2221105
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

VG-10 to jedna z najpopularniejszych stali nierdzewnych stosowanych w produkcji japońskich noży o wysokiej wytrzymałości, długotrwałej ostrości, oraz łatwa do ponownego naostrzenia. Tojiro DP Hammered wykonany jest w formie kanapki San Mai ze stali VG-10 rdzenia i dwóch warstw z miękkiej stali nierdzewnej. Ergonomiczny uchwyt w stylu zachodnim wykonany z micarty doskonale leży w dłoni i jest odporny na wilgoć. Niezwykłe wykończenie ostrza kurouchi z młotkowaniem tsuchime nadaje niezwykłego charakteru.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 210 mm
Długość całkowita: 335 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 2,1 mm
Waga: 214 g
Stal: VG-10
Ilość warstw: 3
HRC: 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime
Uchwyt: micarta
Skuwka: metal
Myć ręcznie
Made in Japan