

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-gai-vg-10-damascus-noz-szeffa-gyuto-180-p-6594.html>

# Nóż Tojiro Gai VG-10 Damascus nóż szefa Gyuto 180



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201352</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Noże te nie tylko są doskonałym narzędziem, ale ze względu na technikę wykonania są niezwykle ozdobne. Widoczne na ostrzu warstwy tworzą unikalny mazerunek, oryginalny i niepowtarzalny damasceński wzór.

Noże Tojiro GAI VG-10 Damascus wykonane są w technice wielowarstwowej. Ostrze wykute jest z 37-warstwowej damasceńskiej stali. Rdzeń noża wykonany z doskonałej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Gyuto jest jednym z najbardziej powszechnych narzędzi w kuchni. Jest to nóż uniwersalny do obróbki ryb, mięsa i warzyw. Można nim kroić duże kawałki mięsa i ryb lub siekać warzywa, a zbiegającą się w szkiełko końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

Jego nazwa „GAI” pochodzi od japońskiego słowa oznaczającego „zbroję”, zainspirowanego rękojeścią.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 140 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**