

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-hammered-vg-10-gyuto-240-p-5351.html>

# Nóż Tojiro Hammered VG-10 Gyuto 240



Cena	<b>849,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2211116</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## 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. Uchwyt wykonany jest z drewna magnoliowego w kształcie litery D 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 kroci w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Ostrze: stal 3 warstwy rdzeń VG-10  
Długość ostrza: 240 mm  
Długość całkowita: 391 mm  
Szerokość ostrza: 50 mm  
Grubość ostrza: 2,2 mm  
Waga: 185 g  
VG10 + 13 Chromowana stal nierdzewna  
Ilość warstw: 3  
HRC: 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Wykończenie: Kurouchi / Tsuchime  
Uchwyt: drewno magnoliowe  
Skuwka: PCV  
Myć ręcznie

**Made in Japan**