Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-tojiro-hammered-vg-10-szefa-kuchni-gyuto-180-p-4936.html

Nóż Tojiro Hammered VG-10 szefa kuchni Gyuto 180



Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201114**
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. 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 kroi 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: 180 mm
Długość całkowita: 322 mm
Szerokość ostrza: 44 mm
Grubość ostrza: 2,2 mm
Waga: 125 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