

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yoshimi-kato-super-aogami-core-gyuto-240-p-4750.html>

# Nóż Yoshimi Kato Super Aogami Core Gyuto 240



|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Cena             | <b>1 736,00 zł</b>       |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b>        |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>        |
| Numer katalogowy | <b>2304906</b>           |
| Producent        | <b>Noże ręcznie kute</b> |

## Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Yoshimi Kato i są jednymi z najostrzejszych noży w naszej ofercie. Yoshimi Kato jest zięciem kowala Hiroshi Kato, od którego nauczył się kowalstwa i jest uznawany za najzdolniejszego kowala nowego pokolenia

Ostrze wykonane jest z ekstremalnie twardej stali Aogami Super użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Prezentuje się ono zjawiskowo ze względu na patynę oraz ręcznie wykonane młotkowanie. 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.

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 szpic końcówką wykonywać precyzyjne nacięcia. Jego wszechstronność powoduje, że zwany jest nożem szefa kuchni.

---

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 400 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 200 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

**Nieomal nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

**Made in Japan**