

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/satake-noz-gyuto-185-mm-p-5298.html>

Satake nóż Gyuto 185 mm



Cena	99,98 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7088004
Producent	SATAKE CURTLEY

Opis produktu

Doskonałe noże do domowej kuchni oraz dla osób, które zaczynają poznawać tajniki sztuki kulinarnej. Produkowane są w Seki, miejscowości w Japonii słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej 420 J2 z drewnianym uchwytem w typowej dla Japonii estetyce zakończonym plastikową skuwką. Twardość ostrza 56 HRC jest niższa od zazwyczaj występującej w japońskich nożach, ale zupełnie wystarczająca do użytku domowego, a rewelacyjnie niska cena daje szansę początkującym wypróbowania tradycyjnej japońskiej technologii w swojej kuchni. Noże te są bardzo ostre i długo utrzymują ostrość, a ponowne naostrzenie na specjalnym wodnym kamieniu nie powinno sprawiać kłopotu.

Europejski odbiorca doceni to, że noże są całkowicie nierdzewne. Jest to szczególnie korzystne dla osób początkujących, którym zdarzy się zapewne zapomnieć o wymyciu i osuszeniu ostrza po każdym użyciu.

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: 185 mm

Długość całkowita: 308 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,7 mm

Waga: 120 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan