

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/satake-zen-shitsu-noz-gyuto-180-mm-p-8460.html>



## Satake Zen Shitsu nóż Gyuto 180 mm

Cena	<b>78,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>6088302</b>
Producent	<b>SATAKE</b>

### Opis produktu

Poznaj japoński nóż **Gyuto** – symbol harmonii między tradycją a nowoczesnością. Stworzony w Japonii i wykuty z jednego kawałka stali, oferuje doskonałe wyważenie, trwałość i niezrównaną precyzję w każdym ruchu.

- ☐ **Jednolita konstrukcja:** Ostrze i rękojeść tworzą spójną całość, co gwarantuje idealną równowagę i pełną kontrolę podczas krojenia.
- ☐ **Uniwersalne zastosowanie:** Sprawdza się doskonale przy krojeniu, siekaniu i szatkowaniu warzyw, ryb czy mięsa.
- ☐ **Trwała ostrość:** Wykonany z wysokogatunkowej stali, utrzymuje ostrość przez długi czas i łatwo się ostrzy.
- ☐ **Ergonomiczny uchwyt:** Zaprojektowany z myślą o komforcie i bezpieczeństwie nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Każdy szczegół tego noża odzwierciedla japońską dbałość o perfekcję. Precyzyjnie wyważony i niezwykle ostry, pozwala czerpać prawdziwą przyjemność z gotowania.

Nóż **Gyuto** to coś więcej niż narzędzie — to połączenie tradycji rzemiosła i pasji do kulinarnej sztuki. Dzięki niemu każde danie stanie się małym dziełem sztuki, a Ty poczujesz się jak prawdziwy mistrz kuchni.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 298 mm

Szerokość ostrza: 39 mm

Grubość ostrza: 2.2 mm

Waga: 112 g

Stal nierdzewna SUS420J2

HRC 54-55

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

**Made in Japan**