

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-gyuto-240-p-5024.html>

# Tojiro Yasuki Shirogami nóż Gyuto 240



Cena	<b>559,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wypredane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200695</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu. Niewątpliwą ozdobą jest rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

Noże te wykonane są tradycyjną metodą z dwóch rodzajów stali o różnej twardości i zawartości węgla. W części grzbietowej noża użyto miękkiej stali, a w tej gdzie znajduje się ostrze zastosowano stal Shirogami. Stal Shirogami jest w Japonii bardzo chętnie stosowana do wytwarzania doskonałych ostrzy, zapewnia długotrwałą ostrość. Noże te tradycyjnie nie są nierdzewne.

Tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z drewna magnolii i zakończony plastikową skuwką.

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

---

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 410 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 175 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**