

COLTELLO GIAPPONESE GYUTOH cm.20 Linea 5000 FC-D



vedi prodotto online

CODICE: **0130063206989**
MARCA: **MIYABI**

DESCRIZIONE TECNICA:

Il Gyutoh, o coltello da chef, è un coltello di uso generico per la preparazione di tagli di carne e verdure di grandi dimensioni.

Ha una fine anima in acciaio al carburo che conferisce al coltello un'ottima affilatura iniziale e un buon mantenimento del bordo di taglio.

L'anima è avvolta da 48 strati di acciaio che creano il design damascato tipico di ogni coltello. Il bordo di taglio simmetrico è affilato secondo il processo Honbazuke. Questo coltello a tre fasi di affilatura, riaffilatura e lucidatura conferisce al coltello una lama simile a quella di un rasoio.

Per il taglio si può utilizzare l'intera lunghezza del bordo, poiché non c'è la protezione per le dita. La giunzione tra manico e rinforzo è completamente liscia, il che aiuta a prevenire la formazione di calli sul pollice e sull'indice e consente una comoda presa.

Lavare a mano ed evitare di tagliare su taglieri di vetro, ceramica o pietra, che opacizzano prematuramente il bordo di taglio. Affilare a pietra.

- Nucleo della lama in acciaio al carburo FC61
- 48 strati di acciaio che avvolgono il nucleo e creano un design damascato
- Lama FRIODUR temprata a ghiaccio per una durezza estrema
- Durezza di circa 61 Rockwell
- Bordo di taglio simmetrico
- Manico in legno di pakka
- Perno a mosaico e cappuccio terminale del manico in acciaio
- Prodotto in Giappone
- Tipo di manico: codolo nascosto
- Tipo di bordo: liscio
- Finitura dei bordi: affilatura Honbazuke
- Metodo di produzione: saldato

DIMENSIONE

- Peso netto: 0,20 kg
- Lunghezza del prodotto: 34,20 cm
- Larghezza del prodotto: 2,50 cm
- Altezza del prodotto: 5,10 cm
- Lunghezza della lama: 20,00 cm
- Lunghezza del manico: 13,70 cm
- Larghezza del manico: 2,50 cm
- Larghezza della lama: 0,20 cm