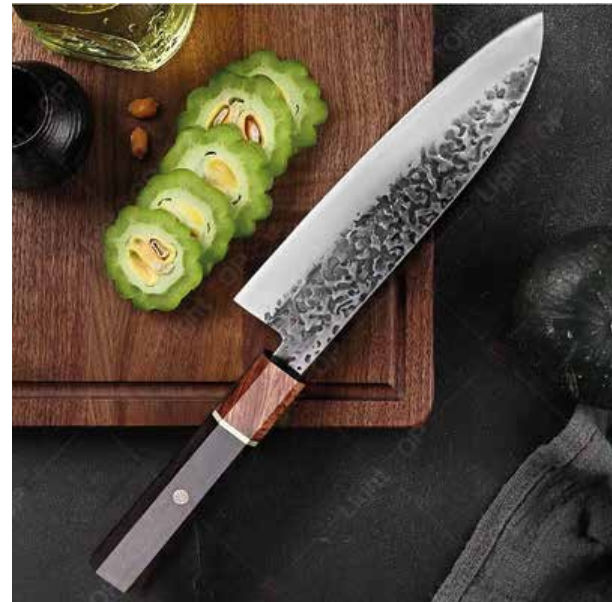




GYUTO FORJADO

Cuchillo de Chef Japonés Profesional – Gyuto Forjado
職人技と鍛造による究極の切れ味
(Shokunin waza to tanzō ni yoru kyūkyoku no kireaji)
"Filo supremo logrado con técnica artesanal y forja tradicional"

Cuchillo de Chef Japonés Profesional – Gyuto Forjado

Descripción:
Cuchillo tipo Gyuto forjado a mano, ideal para chefs profesionales y entusiastas de la cocina que buscan precisión, durabilidad y estilo. Su hoja de acero inoxidable con acabado martillado (tsuchime) evita que los alimentos se adhieran al filo, mejorando la eficiencia en el corte.

Características:

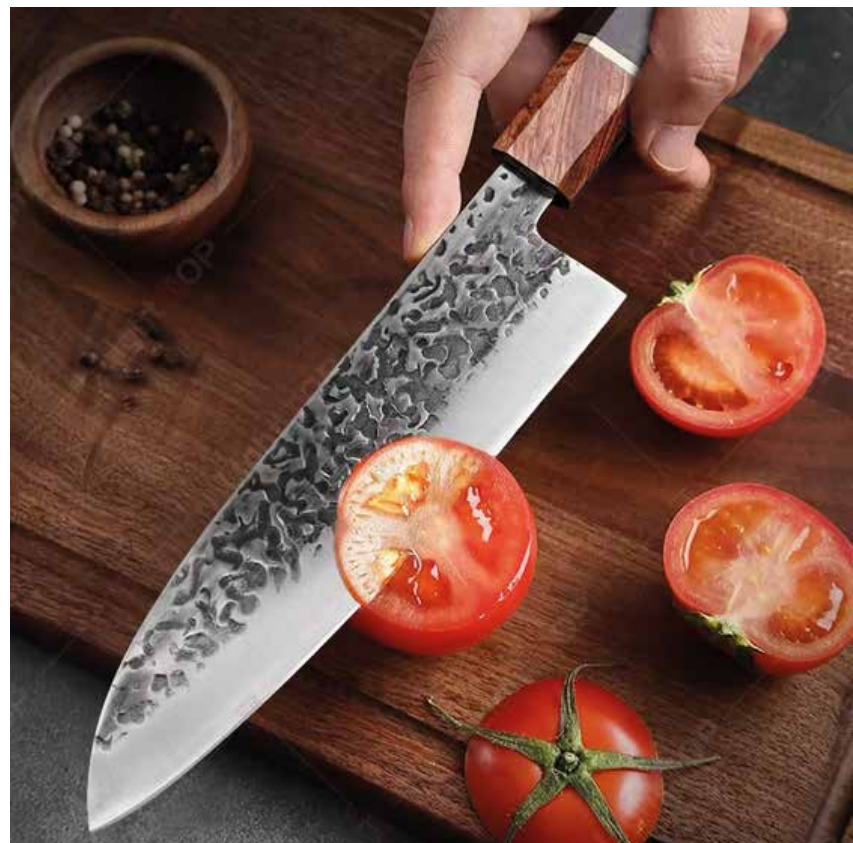
- Hoja forjada de acero inoxidable 5Cr15, con excelente retención de filo y resistencia a la corrosión
- Acabado martillado artesanal que reduce la fricción
- Mango ergonómico de sándalo rojo y negro, con diseño octagonal para un agarre cómodo y seguro
- Filo afilado a mano con ángulo superior a 60°, ideal para cortes finos y precisos

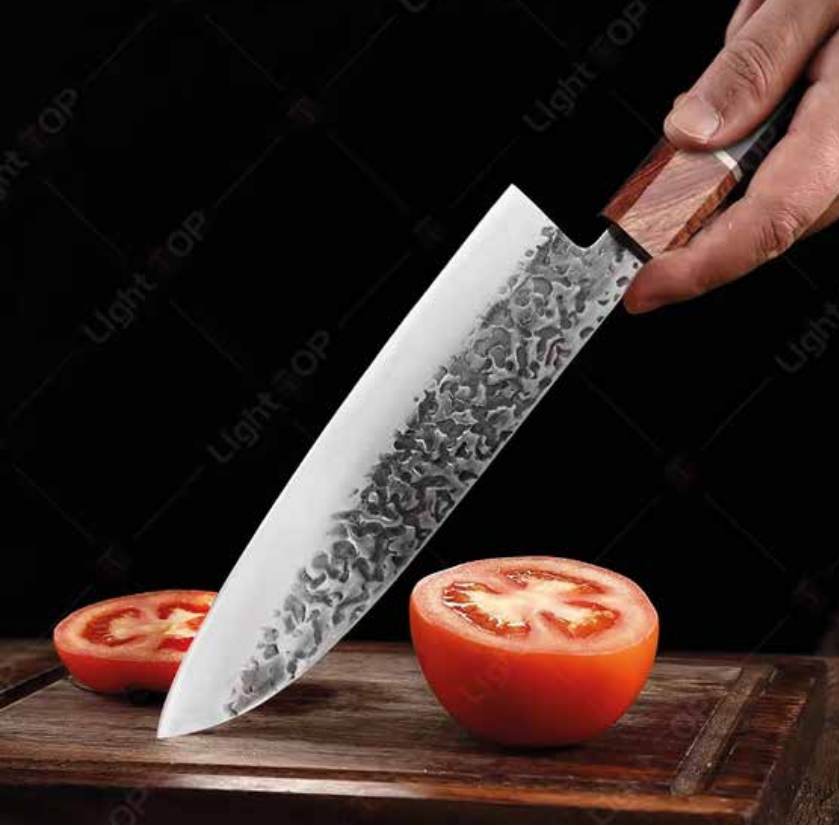
Especificaciones técnicas:

- Largo total: 31.5 cm (12.4 in)
- Largo de la hoja: 19.5 cm (7.6 in)
- Largo del mango: 12 cm (4.7 in)
- Peso: 230 g
- Grosor de la hoja: 2.5 mm
- Ángulo del filo: >60°

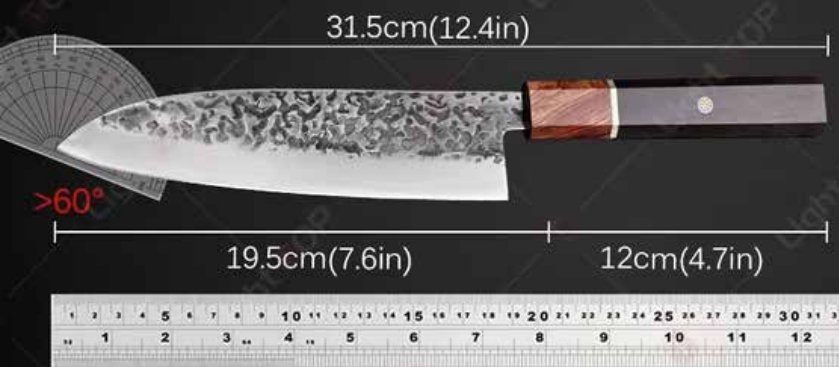
Aplicaciones recomendadas:

Perfecto para cortes de frutas, verduras, carne y pescado. Un cuchillo versátil para uso diario en cocinas de alto nivel.





Product Parameter



Weight: 230g

Thickness: 2.5mm



GYUTO FORJADO





NAKIRI FORJADO

Cuchillo Japonés Profesional – Nakiri Forjado (菜切り包丁 Nakiri)

Diseñado para el corte perfecto de vegetales, el Nakiri es el cuchillo tradicional japonés que combina funcionalidad y estética. Su hoja recta permite cortes limpios, precisos y rápidos, sin esfuerzo ni balanceo.

Especificaciones:

- Tipo: Nakiri forjado
- Material de la hoja: Acero inoxidable 5Cr15
- Material del mango: Madera de sándalo rojo y negro
- Longitud total: 30.5 cm (12.0 in)
- Hoja: 17.5 cm (6.8 in)
- Mango: 13 cm (5.1 in)
- Grosor de hoja: 2.0 mm
- Peso: 230 g
- Ángulo de filo: >60°
- Uso recomendado: Cortes precisos de frutas y verduras



NAKIRI FORJADO



X5Cr15MoV Stainless Steel with vacuum heat treatment

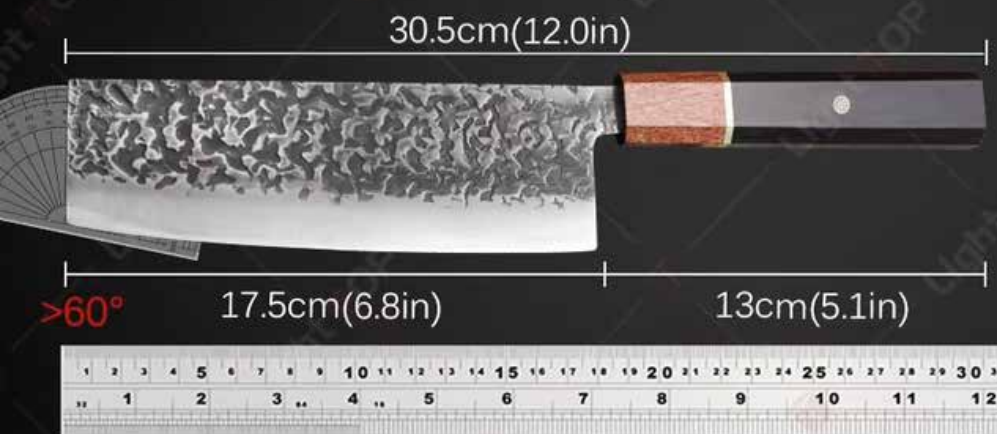
Hardness stable at 60 ± 2 HRC, persistence sharpness



The handle is made of Red sandalwood, which is comfortable and non-slip



Product Parameter



Weight: 230g

Thickness: 2.0mm

Blade been polished carefully, super anti-rust and corrosion.
Hand made edge sharpness last long time

