

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-gyuto-210-mm-p-6565.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Gyuto 210 mm



Cena	869,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102832
Forma noża	Gyuto
Stal	Aogami #2
Twardość	HRC 64 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Szefa kuchni **Tetsuhiro KAS-975** - Gyuto 210

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Noże Tetsuhiro KAS są wykuwane przy użyciu tradycyjnych technik i najnowocześniejszych metod produkcji przez firmę Kiryu Industrial z miasta Sanjo w prefekturze Niigata. Klinga wykonana jest z rdzenia z kultowej stali Aogami #2 (Blue Paper Steel) o twardości ok. 64 HRC, który zapewnia znakomitą ostrość i długie trzymanie krawędzi. Każdy nóż wykonany jest w konstrukcji warikomi – rdzeń ze stali Aogami otoczony jest dwoma warstwami stali nierdzewnej, co ułatwia konserwację, a jednocześnie zapewnia fenomenalną ostrość i trwałość krawędzi tnącej. Jedyne zdobienie tej minimalistycznej serii noży to tzw. katana-edge i kanji na klindze. Odporność ostrza na korozję jest dość wysoka, ale stal rdzeniowa Aogami nie jest nierdzewna i wymaga pielęgnacji. Po użyciu nóż należy myć ręcznie i dokładnie osuszać.

Solidna, ergonomiczna rękojeść w stylu zachodnim (yo) z trzema nitami i pełnym trzpieniem (full tang) gwarantuje stabilny chwyt. Uchwyt wykonano z micarty – wytrzymałego, odpornego na wilgoć kompozytu, cenionego w profesjonalnych narzędziach kuchennych. Klasyczny kształt i solidne nitowanie zapewniają komfort pracy i trwałość nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Nóż zapakowany w wysokiej jakości japońskie oryginalne pudełko prezentowe z tradycyjnymi wzorami.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 339 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: ok. 175 g

Stal Aogami #2

HRC 64 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan