

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-santoku-170-mm-p-6566.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Santoku 170 mm



Cena	769,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102870
Forma noża	Santoku
Stal	Aogami
Twardość	HRC 65 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Tetsuhiro KAS-951** - Santoku 170

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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: 170 mm

Długość całkowita: 299 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,7 mm

Waga: ok. 168 g

Stal Aogami #2

HRC 64 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan