Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-uniwersalny-150-mm-p-6563.html

# Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS uniwersalny 150 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **579,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9102863** |
| Forma noża | **Małe noże** |
| Stal | **Aogami** |
| Twardość | **HRC 65 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

### Japoński nóż uniwersalny **Tetsuhiro KAS-953** - Petty knife 150

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 150 mm

Długość całkowita: 254 mm

Szerokość ostrza: 27 mm

Grubość ostrza: 1,75 mm

Waga: ok. 76 g

Stal Aogami #2

HRC 64 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

**Made in Japan**