

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kd-gyuto-175-mm-p-6559.html>

## Nóż kuchenny Tetsuhiro KD Gyuto 175 mm



Cena	<b>659,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9102801</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż Szefa kuchni **Tetsuhiro KD-856** - Gyuto 175

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 KD** 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 doskonałej japońskiej stali nierdzewnej **VG-10** hartowanej do **61° w skali Rockwella**. Rdzeń laminowany jest 36 warstwami miększej stali o różnej zawartości węgla. Taka konstrukcja wzmacnia klingę i jednocześnie nadaje jej efektowny falowany wzór. Ponieważ każdy nóż wykuwany jest osobno nie ma dwóch noży o identycznym mazerunku. Noże **Tetsuhiro KD** to doskonały wybór do domowego gotowania „na co dzień” dla osób, które chcą zacząć używać japońskiego noża, jak również wysoce polecane do użytku profesjonalnego.

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: 175 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 1,7 mm

Waga: ok. 154 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

---

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**