

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kd-gyuto-210-mm-p-6561.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KD Gyuto 210 mm



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102795
Forma noża	Gyuto
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Szefa kuchni **Tetsuhiro KD-855** - 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 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^o 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: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 1,7 mm

Waga: ok. 210 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 37

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan