

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 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Tetsuhiro KD Gyuto 210 mm

Nóż typu **Gyuto** to podstawowe ostrze w kuchni każdego amatora i profesjonalisty. To wszechstronne ostrze nadaje się do pracy zarówno z mięsem, rybami jak i warzywami. Odpowiednikiem noża **Gyuto** jest europejski nóż szefa kuchni. Linia ostrza wygięta w łuk ułatwia siekanie ruchem kołyskowym a ostry czubek przydaje się przy filetowaniu i wykrawaniu. Dość szeroka klinga noża **Gyuto** pozwala na przenoszenie pokrojonych produktów wprost do garnka lub na patelnię. Nożem tym pokroimy zarówno duże porcje mięsa jak i poszatujemy kapustę, a każde cięcie będzie idealnie równe i bez poszarpań. Jeśli szukasz swojego pierwszego japońskiego noża to **Gyuto** jest idealnym wyborem.

Cechy charakterystyczne:

Noże z serii KD przyciągają uwagę cudownym wzorem damasceńskim na ostrzu wykutym ze stali VG-10. Każdy nóż jest przez to niepowtarzalny i nie znajdziemy dwóch takich samych. Klinga ze świetnej jakości stali VG-10 została zahartowana do poziomu 61 HRC co daje ogromną twardość i niepowtarzalną ostrość. Stonowaną stylistykę dopełnia czarna rękojeść z micarty w stylu europejskim. Jest ona zwieńczona stalowym pierścieniem zapobiegającym przedostawaniu się wilgoci oraz ułatwiającym utrzymanie noża w czystości.

Typ stali: VG-10
Materiał rękojeści: micarta
Twardość: +/- 60/61 HRC
Długość całkowita: 340 mm
Długość ostrza: 210 mm
Szerokość klingi: 43 mm
Grubość klingi: ok. 1.7 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 210 g

Myć ręcznie

Made in Japan