

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-gyuto-175-mm-p-6564.html>

# Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Gyuto 175 mm



Cena	<b>749,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9102849</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>Aogami</b>
Twardość	<b>HRC 65 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Gyuto 175 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:

Minimalistyczna seria noży marki Tetsuhiro z kultowej stali **Aogami Super**. Prosta klinga z jedynym zdobieniem na ostrzu w postaci wzoru zwanego katana-edge. Do tego rękojeść z czarnej micarty w stylu europejskim. Ale niech was nie zwiedzie ten spokój. Za serią KAS stoi ekstremalna twardość na poziomie 65 HRC oraz wręcz nieziemska ostrość. Noże z tej serii w kuchni pokazują istną corrodę i żadnej walki nie przegrywają. Jeśli potrzebujecie bezkompromisowego ostrza to dobrze trafiliście.

Typ stali: Aogami Super  
Materiał rękojeści: micarta  
Twardość: +/- 64/65 HRC  
Długość całkowita: 301 mm  
Długość ostrza: 175 mm  
Szerokość klingi: 43 mm  
Grubość klingi: ok. 1.8 mm  
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny  
Waga: ok. 160 g

Myć ręcznie

**Made in Japan**