

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Santoku 170 mm



Cena	769,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102870
Forma noża	Santoku
Stal	Aogami
Twardość	HRC 65 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Santoku 170 mm

Santoku to ostrze bardzo typowe dla kuchni japońskiej. Charakterystyczny, nisko osadzony czubek, mocno wygięta w łuk część grzbietowa klingi i wypłaszczone ostrze sprzyjające szatkowaniu, siekaniu i krojeniu warzyw. Ale niech nikogo nie zmyli ten wygląd noża. **Santoku** jest w równym stopniu wykorzystywane w kuchni wegańskiej czy wegetariańskiej jak i przy krojeniu mięsa, wędlin czy ryb. Jest to ostrze niezwykle uniwersalne a szeroka klinga pozwala na przenoszenie pokrojonych produktów wprost do garnka lub na patelnię.

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 niezemska ostrość. Noże z tej serii w kuchni pokazują istną corridę 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: 299 mm
Długość ostrza: 170 mm
Szerokość klingi: 46 mm
Grubość klingi: ok. 1.7 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 168 g

Myć ręcznie

Made in Japan