

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-universalny-120-mm-p-6562.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS uniwersalny 120 mm



Cena	559,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102856
Forma noża	Małe noże
Stal	Aogami
Twardość	HRC 65 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Petty 120 mm

W każdej kuchni przydatnym ostrzem jest nóż typu **Petty**. Przypomina z wyglądu nóż szefa kuchni i jest bardzo uniwersalny. Wąska klinga pozwala na swobodne manewrowanie nożem podczas wykrawania, obierania czy krojenia produktów o niewielkich rozmiarach. Nóż świetnie sobie radzi zarówno z mięsem jak i rybami czy warzywami. Często zamiast sięgać po duży nóż szefa bierzemy właśnie ostrze typu Petty aby sprawnie pokroić pomidora, jajko czy kawałek sera. Nie poszatkujemy nim kapusty ani nie rozkroimy dyni ale za to świetnie sobie poradzi zresztą produktów, które zwykle wybieramy przygotowując sobie np. kanapkę. Obok noża szefa kuchni to najbardziej popularne i najczęściej wybierane ostrze.

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 corридę 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: 225 mm
Długość ostrza: 120 mm
Szerokość klingi: 26 mm
Grubość klingi: ok. 1.6 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 68 g

Myć ręcznie

Made in Japan