

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	<b>799,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9102795</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## 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**