

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kd-santoku-170-mm-p-6560.html>

## Nóż kuchenny Tetsuhiro KD Santoku 170 mm



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9102818</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż kuchenny Tetsuhiro KD 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 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:

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: 298 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**