

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kd-universalny-120-mm-p-6558.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KD uniwersalny 120 mm



Cena	439,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102825
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Tetsuhiro KD uniwersalny 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:

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: 226 mm

Długość ostrza: 120 mm

Szerokość klingi: 26 mm

Grubość klingi: ok. 1.6 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 65 g

Myć ręcznie

Made in Japan