

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-gyuto-210-mm-p-8257.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Gyuto 210 mm



Cena	869,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102832

Opis produktu

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS 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:

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 corrodę i żadnej walki nie przegrywają. Jeśli potrzebujecie bezkompromisowego ostrza to dobrze trafiliście.

Noże **Tetsuhiro KAS** są wykuwane przy użyciu tradycyjnych technik i najnowocześniejszych metod produkcji. Zastosowano w nich technologię *Warikomi*, Twardy rdzeń wstawiony pomiędzy warstwy bardziej miękkiej stali. Warikomi często bywa stosowany jako synonim san-mai. W tym wypadku rdzeń wykonany jest ze stali Aogami Super firmy Hitachi Metals (Yasuki hagane) zwanej również Super Blue Steel. Wysokowęglowa stal Aogami Super została umieszczona pomiędzy warstwami z miększej stali nierdzewnej. W efekcie otrzymujemy nóż, który łączy ostrość i twardość rdzenia z elastycznością i odpornością na uszkodzenia warstw zewnętrznych. Dodatkowo łatwiej się go ostrzy niż nóż wykonany w całości z bardzo twardej stali. Proces hartowania obejmuje proces zwany hartowaniem w wodzie, podczas którego ostrze jest podgrzewane do czerwoności, a następnie szybko chłodzone wodą, co skutkuje po odpuszczeniu uzyskaniem wysokiej twardości 64-65^o w skali Rockwella.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z micarty. Okładziny mocowane do trzpienia za pomocą trzech nitów.

Typ stali: Aogami Super

Materiał rękojeści: micarta

Twardość: +/- 64/65 HRC

Długość całkowita: 339 mm

Długość ostrza: 210 mm

Szerokość klingi: 46 mm

Grubość klingi: ok. 1.8 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 175 g

Myć ręcznie

Made in Japan