

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kas-santoku-170-mm-p-8258.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS Santoku 170 mm



Cena	769,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102870

Opis produktu

Nóż kuchenny Tetsuhiro KAS 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:

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 corridę 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: 299 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