

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kuchenny-tetsuhiro-kd-santoku-170-mm-p-8261.html>

Nóż kuchenny Tetsuhiro KD Santoku 170 mm



Cena	699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102818

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