

Hokiyama Sakon Ginga Santoku 180 mm

Cena	**681,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2152170**
Producent	**Hokiyama**

Opis produktu

Hokiyama Sakon Ginga Santoku 180 mm – profesjonalny japoński nóż kuchenny

Uniwersalny nóż do codziennego gotowania

Hokiyama Sakon Ginga Santoku 180 mm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, który łączy tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią produkcji. Model Santoku został zaprojektowany z myślą o maksymalnej wszechstronności – doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb, warzyw oraz owoców. To idealny wybór zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i osób, które oczekują najwyższej jakości w domowej kuchni.

Nazwa **Santoku** oznacza „trzy zalety” lub „trzy cnoty”, odnosząc się do trzech podstawowych zastosowań noża: precyzyjnego krojenia, siekania oraz plastrowania. Charakterystyczny profil ostrza zapewnia wyjątkową kontrolę nad cięciem oraz wygodę użytkowania.

Wyjątkowa stal Gingami No. 3

Sercem noża jest rdzeń wykonany z cenionej japońskiej stali nierdzewnej **Gingami No. 3 (Silver Steel No. 3)** produkowanej przez Hitachi Metals. Materiał ten słynie z doskonałego połączenia ostrości, trwałości oraz odporności na korozję.

Najważniejsze zalety stali Gingami No. 3:

- bardzo wysoka ostrość,
- długie utrzymywanie krawędzi tnącej,
- odporność na rdzę,
- łatwiejsze ostrzenie niż popularna stal VG-10,
- właściwości tnące zbliżone do stali wysokowęglowych.

Zewnętrzne warstwy wykonano ze stali **SUS-405**, która dodatkowo zwiększa trwałość całej konstrukcji.

Perfekcyjna precyzja cięcia

Cienkie, niezwykle ostre ostrze pozwala wykonywać czyste i precyzyjne cięcia bez miażdżenia produktów. Dzięki temu warzywa, owoce oraz mięso zachowują więcej naturalnych soków, aromatu i wartości odżywczych.

To nóż, który sprawia, że codzienne przygotowywanie posiłków staje się szybsze, łatwiejsze i znacznie bardziej komfortowe.

Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka

Rękojeść została wykonana z wysokiej jakości drewna Pakka, cenionego za trwałość i odporność na wilgoć. Materiał ten nie pochłania zapachów, nie odkształca się i nie wymaga specjalnej konserwacji.

Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt nawet podczas długiej pracy, a trzy stalowe nity gwarantują wyjątkowo solidne połączenie rękojeści z ostrzem.

Dlaczego warto wybrać Hokiyama Sakon Ginga?

✔ Oryginalny japoński nóż wykonany w Japonii
✔ Wyjątkowo ostra stal Gingami No. 3
✔ Doskonała odporność na korozję
✔ Łatwe ostrzenie i długie utrzymywanie ostrości
✔ Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka
✔ Idealny do mięsa, ryb, warzyw i owoców
✔ Świetny zarówno dla profesjonalistów, jak i pasjonatów gotowania

Hokiyama Sakon Ginga Santoku 180 mm to doskonały wybór dla osób poszukujących noża, który zachwyca jakością wykonania, wyjątkową ostrością oraz komfortem pracy. To narzędzie stworzone z myślą o wieloletnim użytkowaniu, pozwalające cieszyć się precyzyjnym cięciem każdego dnia.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 300 mm

Waga: 195 g

Rdzeń ostrza: Gingami No. 3
Okładziny: stal nierdzewna SUS-405

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan