

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-2000-shiro-2ss-noz-nakiri-165-cm-p-8109.html>

## Kanetsune 2000 Shiro-2/SS nóż Nakiri 16.5 cm



Cena	<b>429,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200149</b>
Producent	<b>KANETSUNE</b>

### Opis produktu

#### Kanetsune 2000 Shiro-2/SS nóż Nakiri 16.5 cm

**Nóż Kanetsune 2000 Shiro-2/SS Nakiri 16.5 cm** to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny o prostym, wysokim ostrzu, które umożliwia precyzyjne, równe cięcia i ułatwia zgarnianie składników z deski.

#### Główne cechy:

**Typ ostrza:** Nakiri – przeznaczony głównie do krojenia warzyw

**Długość ostrza:** 16,5 cm – optymalna długość do precyzyjnej i komfortowej pracy.

**Rdzeń ostrza:** **Stal Shiro-2** – tradycyjna wysokowęglowa stal, znana z ekstremalnej ostrości i łatwości ostrzenia.

**Okładziny:** Stal nierdzewna (Stainless Steel) – zapewniają odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu czystości.

**Konstrukcja ostrza:** San-mai (trójwarstwowa) – rdzeń z twardej stali węglowej otoczony warstwami stali nierdzewnej dla idealnego balansu między twardością a wytrzymałością.

**Twardość ostrza:** ok. 61-64 HRC – bardzo wysoka twardość gwarantująca długo utrzymującą się ostrość.

**Rękojeść:** Tradycyjna japońska rękojeść z drewna (drewno pakka)

#### Zalety:

- Doskonała ostrość prosto z pudełka
- Tradycyjne japońskie wykonanie
- Idealny do codziennych prac kuchennych

Połączenie wysokowęglowego ostrza z nierdzewnymi okładzinami – najlepsze z obu światów

#### Warto wiedzieć:

Rdzeń ze stali Shirogami #2 nie jest odporny na korozję – zaleca się dokładne wycieranie noża po użyciu i unikanie mycia w zmywarce.

Nóż może z czasem pokryć się naturalną patyną – to normalne zjawisko chroniące stal.

**Ostrze** - stal rdzewna Shiro-2 okuty stalą nierdzewną SUS410

**Rękojeść** - drewno pakka

**Twardość** - 61-64 HRC

**Długość całkowita** - 29 cm

**Długość ostrza** - 16,5 cm

**Szerokość klingi** - 4,5 cm

**Grubość klingi** - 1,63 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 176 g

**Made in Japan**