

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	429,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200149
Producent	KANETSUNE

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