Kanetsune 2000 Shiro-2/SS nóż Nakiri 16.5 cm



Cena	**429,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
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