Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kanetsune-5500-vg-2-noz-nakiri-165-cm-p-8114.html

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Nakiri 16.5 cm



Cena	**329,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201317**
Producent	**KANETSUNE**

Opis produktu

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Nakiri 16.5 cm

Nóż Kanetsune 5500 Nakiri to wysokiej jakości japońskie narzędzie kuchenne, zaprojektowane specjalnie do precyzyjnego krojenia warzyw. Dzięki swojej tradycyjnej konstrukcji i nowoczesnym materiałom, stanowi idealne połączenie funkcjonalności, trwałości i estetyki.

Cechy produktu:
Typ ostrza: Nakiri – klasyczny japoński nóż do warzyw o prostokątnym kształcie, który umożliwia cięcie „w dół” bez kołysania, co przekłada się na precyzyjne i szybkie przygotowywanie składników.
Długość ostrza: 16.5 cm – idealna długość do codziennego użytku w kuchni.
Stal ostrza: VG-2 – wysokowęglowa stal nierdzewna znana z doskonałej ostrości, odporności na korozję i łatwości ostrzenia. To stop często wybierany przez profesjonalnych kucharzy.
Rdzeń ostrza: Rdzeń z VG-2 jest otoczony warstwami stali nierdzewnej, co zapewnia dodatkową trwałość oraz atrakcyjny wygląd.
Rękojeść: Wykonana z drewna pakka – materiału łączącego naturalne drewno z żywicą, odpornego na wilgoć i odkształcenia, a przy tym bardzo wygodnego w codziennym użytkowaniu.
Wyważenie: Doskonale zbalansowany, co sprawia, że nóż jest wygodny i bezpieczny nawet podczas długiego gotowania.

Dlaczego warto?

- Idealny do krojenia warzyw, ziół i owoców.
- Wysokiej klasy materiały zapewniają długowieczność i niezawodność ostrza.
- Tradycyjne japońskie rzemiosło z nowoczesnym podejściem do jakości i funkcjonalności.

Ostrze - stal nierdzewna VG-2
Rękojeść - drewno pakka
Twardość - 58-59 HRC
Długość całkowita - 29,0 cm
Długość ostrza - 16,5 cm
Szerokość klingi - 4,5 cm
Grubość klingi - ok. 1,3 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 118 g

Made in Japan