Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kanetsune-5500-vg-2-noz-santoku-165-cm-p-8116.html

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Santoku 16.5 cm



Cena	**359,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201316**
Producent	**KANETSUNE**

Opis produktu

Kanetsune 5500 VG-2 nóż Santoku 16.5 cm

Nóż Santoku Kanetsune 5500 VG-2 o długości ostrza 16,5 cm to doskonałe narzędzie kuchenne, które łączy tradycyjne japońskie rzemiosło z nowoczesną funkcjonalnością. Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali VG-2, która charakteryzuje się wyjątkową twardością i odpornością na korozję, zapewniając długotrwałą ostrość i trwałość. **Nóż Santoku**, czyli "trzy zalety", sprawdza się doskonale w krojeniu, siekaniu i szatkowaniu, dzięki swojemu uniwersalnemu kształtowi i szerokiemu ostrzu.

Cechy produktu:
Typ ostrza: Santoku – klasyczny japoński nóż idealny do krojenia, siekania i szatkowania
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.

Nóż Santoku Kanetsune 5500 VG-2 to idealny wybór dla każdego, kto ceni jakość, precyzję i wygodę w gotowaniu. Jego elegancki wygląd oraz doskonałe właściwości użytkowe sprawiają, że będzie to niezastąpiony pomocnik w każdej kuchni.

Ostrze - stal nierdzewna VG-2
Rękojeść - drewno pakka
Twardość - 58-59 HRC
Długość całkowita - 29 cm
Długość ostrza - 16,5 cm
Szerokość klingi - 4,5 cm
Grubość klingi - ok. 1,3 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 162 g

Made in Japan