

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