

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-aogami-noz-universalny-150-p-4338.html>

Kanetsune Aogami nóż uniwersalny 150



Cena	499,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201124
Producent	KANETSUNE

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z niezmiernie twardej stali Aogami użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Stal ta należy do najbardziej cenionych w Japonii.

Uchwyt z drewna wzmocnianego przez stalowe nity w europejskiej estetyce. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te polecamy szczególnie do profesjonalnej pracy w kuchni.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 85 g

Stal Aogami #2

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan