

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

# Kanetsune Aogami nóż uniwersalny 150



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

## 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**