Kanetsune Meisho nóż Santoku 165



Cena	**539,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200142**
Producent	**KANETSUNE**

Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są w technice Sanmai, co znaczy ostrze trzywarstwowe. Rdzeń z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a obie zewnętrzne warstwy z nierdzewnej stali SUS410 chroniącej twardy rdzeń z doskonale widoczną charakterystyczną linia łączenia różnych rodzajów stali. Ta kombinacja od wieków stosowana w Japonii do produkcji samurajskich mieczy pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonano z prasowanego drewna w stylistyce zachodniej.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 150 g

Ilość warstw: 3

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan