

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-minamoto-do-filetowania-250-p-4273.html>

# Kanetsune Minamoto do filetowania 250



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>393,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b> |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2201712</b>    |
| Producent        | <b>KANETSUNE</b>  |

## Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej, która nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda. Uchwyt z drewna w europejskiej estetyce.

Noże Kanetsune leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Są dobrym wyborem jeśli chce się wypróbować ostrza ze stali wysokowęglowej, które może zardzewieć.

Ten typ noża jest używany przez Japończyków od filetowania świeżych ryb i krojenia ich w bardzo cienkie plasterki. Dzięki swojej długości, ostremu zakończeniu oraz elastycznemu ostrzu nadaje się również doskonale do przygotowywania mięsa.

---

Długość ostrza: 250 mm

Długość całkowita: 365 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 160 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**