

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

Kanetsune Minamoto do filetowania 250



Cena	393,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201712
Producent	KANETSUNE

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