

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-minamoto-do-trybowania-150-p-4274.html>

# Kanetsune Minamoto do trybowania 150



Cena	<b>398,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201710</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.

Nóż przeznaczony jest głównie do trybowania czyli wstępnej obróbki mięsa i oddzielania go od kości. Stosowany jest również do obróbki ryb. Ostrze jest stosunkowo grube i wytrzymałe jednak nie powinno się go dociskać z całej siły ponieważ może się wyszczerbić.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 265 mm

Szerokość ostrza: 27 mm

Waga: 165 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**