

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/kanetsune-minamoto-noz-uniwersalny-120-p-4270.html>

## Kanetsune Minamoto nóż uniwersalny 120



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>224,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b> |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2201707</b>    |
| Producent        | <b>KANETSUNE</b>  |

### Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwyklej 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 model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

---

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 230 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 70 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**