Link do produktu: https://sushi-shop.pl/kunio-masutani-sairyu-vg10-noz-nakiri-170-p-4941.html

Kunio Masutani Sairyu VG10 nóż Nakiri 170



Cena	**568,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203243**
Producent	**Noże ręcznie kute**

Opis produktu

Kunio Masutani jest kowalem z Echizen w Japonii, stworzył markę noży wykonywanych maszynowo pod nadzorem doświadczonych kowali, którzy wykańczają ostrza. Takie mieszanie nowoczesnej technologi z mistrzowskim rzemiosłem pozwala uzyskać produkt najwyższej jakości w wyjątkowo atrakcyjnych cenach.

Noże serii Sairyu są 33-warstwowe. Mają solidne ostrze i mocny uchwyt. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chroniącej twardy rdzeń w matowym wykończeniu. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna pakka wzmacnianego stalowymi nitami.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 160 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan