

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-miyabi-isshein-uniwersalny-120-aus8-p-5036.html>

## Nóż Kanetsugu Miyabi Isshin uniwersalny 120 AUS8



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena             | <b>138,00 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>     |
| Numer katalogowy | <b>2252001</b>   |
| Producent        | <b>KANETSUGU</b> |

### Opis produktu

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad AUS8 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej z Palisandra. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 225 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 40 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

**Made in Japan**