Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-santoku-170-mm-p-7648.html

Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun Santoku 170 mm



Cena	**695,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2250037**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż Santoku 170 mm z serii PRO-M Saiun

Nóż **Santoku** to bezwzględny kuchenny wojownik gotowy spełnić każde Twoje życzenie. Japońskie słowo „santoku” można z grubsza przetłumaczyć jako „trzy cnoty”, co odnosi się do wszechstronności tego stylu noża i rodzaju cięć. Ostrze jest zwykle krótsze niż nóż szefa kuchni o znacznie innej geometrii. Często twierdzi się, że nóż Santoku jest połączeniem noża szefa kuchni i nakiri, zapewniając korzyści obu.Santoku jest idealnym towarzyszem podczas pracy z mięsem, rybami, warzywami i owocami. Z pewnością docenisz niezrównane właściwości noża, na przykład podczas krojenia cebuli. Ostrość ostrza zapewni minimalny wyciek płynu, a Twoje potrawy będą pełne soku i witamin. Szerokie ostrze i potrójnie nitowana rączka zapewnią Ci najlepszą kontrolę podczas krojenia i szatkowania.

Santoku 170mm Kanetsugu PRO-M Saiun posiada ultraostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali damasceńskiej **VG-10**, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją. Rdzeń z japońskiej stali damasceńskiej **VG-10** jest umieszczony pomiędzy 32 warstwami stali nierdzewnej **SUS-410**

Obróbka cieplna: Proces Sub-Zero - specjalne chłodzenie ostrza do temperatury -70°C lub niższej, zapewnia wysoką twardość i wytrzymałość.

Ostrość: Hamaguriha (wypukła krawędź) Doskonała japońska stal damasceńska VG-10 jest szlifowana w kształt „ hamaguriba ”, podobnie jak japońskie miecze. Gwarantuje to idealną ostrość i trwałość ostrza.

Rękojeść w stylu **western** wykonana jest z materiału **Micarta** z ozdobnym czerwonym pierścieniem. Rękojeść jest zawsze ręcznie polerowana, ma ergonomiczny kształt i została zaprojektowana z myślą o doskonałej kontroli cięcia. Specjalnie zaprojektowany kształt jelca jest dostosowany do chwytu noża azjatyckiego. Nitowanie zapewnia doskonałą wytrzymałość, stabilność i połączenie ostrza z rękojeścią. Materiał **Micarta** jest wodoodporny i całkowicie bezwonny. Możesz być pewien, że materiał ten nie ulegnie korozji, utlenieniu ani z czasem nie stanie się bardziej miękki i kruchy. Materiał ten praktycznie nie wymaga konserwacji, w przeciwieństwie do tradycyjnych materiałów, takich jak drewno.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Długość rękojeści: 130 mm

Waga: 220 g
Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość ostrza: 2.3 mm

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan