Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-shiun-vg-2-3-warstwowy-santoku-170-mm-p-7632.html

Nóż Kanetsugu SHIUN VG-2 3-warstwowy Santoku 170 mm

Cena	**460,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2254748**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Santok**u 170 mm z serii **SHIUN VG-2**

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, w jakich jest on doskonały (krojenie w plastry, krojenie w kostkę i siekanie). Ostrze jest zwykle krótsze niż nóż szefa kuchni i o znacznie innej geometrii. Często twierdzi się, że nóż Santoku jest połączeniem noża szefa kuchni i nakiri, zapewniając korzyści obu. Wyższa ścianka zmniejsza tarcie, dzięki czemu krojenie jest bardziej precyzyjne. 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. Dzięki wyselekcjonowanej stali VG-2 ostrze jest również bardzo łatwe w ostrzeniu

Materiał ostrza: Bardzo ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali **VG-2**, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją. Japońska stal VG-2 charakteryzuje się wysoką ostrością przy twardości 59 +/- 1 Rockwella. Rdzeń z japońskiej stali VG-2 jest umieszczony pomiędzy 2 warstwami stali nierdzewnej AUS-2. Japońska stal VG-2, znana również jako V Gold 2, to wysokiej jakości stal nierdzewna stosowana głównie w sztućcach. Stal ta jest popularna wśród producentów noży i kolekcjonerów noży ze względu na swoje właściwości i doskonałe parametry użytkowe. Stal VG2 należy do grupy stali zwanych „stalami proszkowymi”. Stale te wytwarza się w procesie zwanym metalurgią proszków, który polega na mieszaniu drobno rozdrobnionego proszku stalowego i prasowaniu go pod wysokim ciśnieniem i temperaturą. Proces ten pozwala uzyskać wysoce jednorodną konstrukcję stalową oraz zwiększyć jej wytrzymałość i odporność.

Stal **VG-2** jest często używana w połączeniu z innymi materiałami stalowymi lub jako rdzeń noży laminowanych. Jest popularna wśród japońskich producentów noży, a wiele noży wykonanych ze stali VG2 zapewnia doskonałą równowagę pomiędzy twardością, trwałością i urabialnością.

Wykończenie ostrza: Ostrze zostało poddane uderzeniom młotka, co dało teksturowany wygląd **tsuchime**, który nadaje mu piękne wykończenie, a także zapobiega przyklejaniu się jedzenia do ostrza.

Rękojeść: Ośmiokątna rękojeść wykonana jest z tradycyjnego japońskiego drewna dębowego . Jest zawsze starannie, ręcznie polerowany, ma ergonomiczny kształt i został zaprojektowany z myślą o doskonałej kontroli dłoni. Nóż ten jest odpowiedni zarówno dla osób prawo- , jak i leworęcznych .

Długość całkowita: 320 mm
Długość ostrza:170 mm
Długość rączki:135 mm
Waga:132 g
Rękojeść: dąb

Myć ręcznie

Made in Japan