Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-shiun-vg-2-3-warstwowy-uniwersalny-150-mm-p-7631.html

Nóż Kanetsugu SHIUN VG-2 3-warstwowy uniwersalny 150 mm



Cena	**477,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2254731**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny 150 mm z serii **SHIUN VG-2**

Ten japoński nóż jest użyteczną alternatywą dla dużego noża szefa kuchni, gdy potrzebujesz precyzyjnych cięć, lub na przykład krojenia fasolki szparagowej lub innych mniejszych warzyw i owoców. Nadają się również do nabijania i krojenia mięsa. Zaokrąglone ostrze umożliwia lekki ruch podczas cięcia. Jego ostrość jest idealna do przygotowywania wszelkiego rodzaju kanapek. Kształt ostrza przypadnie do gustu każdemu, kto szuka mniejszego, uniwersalnego noża do warzyw, ryb i mięsa. 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: 280 mm
Długość ostrza:150 mm
Długość rączki: 120 mm
Waga: 73 g
Rękojeść: dąb

Myć ręcznie

Made in Japan