

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-zuiun-kiritsuke-210mm-p-7141.html>

Nóż Kanetsugu Zuiun Kiritsuke 210mm



Cena	1 399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2209305
Producent	KANETSUGU

Opis produktu

Nóż Kanetsugu Zuiun Kiritsuke o długości 210 mm to wyjątkowy przykład wysokiej jakości japońskiego noża kuchennego, który łączy w sobie tradycyjną technikę kowalską z nowoczesnymi innowacjami w produkcji noży. Seria noży **Kanetsugu ZUIUN**, powstała z okazji 100 rocznicy założenia firmy Seki Kanetsugu.

Rdzeń noża **Kiritsuke Zuiun** wykonany jest ze stali proszkowej **SPG2 (R2)**, która oferuje wyjątkową twardość i zdolność do długotrwałego utrzymania ostrości. Rdzeń okuty został 62-warstwową stalą wielowarstwową o imponującym wzorze. Heptagonalna rękojeść wykonana z drewna **Pakka** zapewnia komfort użytkowania i doskonałą równowagę.

Nóż zapakowany jest w **eleganckie pudełko** wykonane z drewna z paulownii.

Firma **Kanetsugu** została założona w Seki w Japonii w 1918 roku, ale jej korzenie sięgają XIV wieku. Kowale wytwarzali legendarne miecze samurajskie. Dziś wykorzystują tę wielowiekową wiedzę do produkcji doskonałych noży kuchennych. Noże Kanetsugu są ostrzone na wzór mieczy elitarnych wojowników „Hamaguri-ba”. Hamaguri-ba odnosi się do wypukłego szlif, który zapewnia łatwe cięcie.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość: 2.32 mm

Waga: 164 g

Stal: 62 warstwy stali, warstwa rdzenia ze stali proszkowej R2

HRC 63 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan