Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-zuiun-kiwami-spg2-kiritsukesantoku-180-mm-p-7815.html

Nóż Kanetsugu Zuiun Kiwami SPG2 Kiritsuke/Santoku 180 mm



Cena	**1 515,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2254700**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż **Kiritsuke/Santoku** 180 mm z serii **ZUIUN KIWAMI z powłoką DLC**

Solidny, bardzo ostry nóż japoński **Kiritsuke/Santoku 180 mm** wykonany z szybkotnącej stali proszkowej **SPG2** o efektownym designie i najwyższej jakości. Ten nóż to bezwzględny kuchenny wojownik, gotowy spełnić każde Twoje życzenie. Japońskie słowo „santoku" można z grubsza przetłumaczyć jako „trzy cnoty", co świadczy o wszechstronności tego noża. 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. Wyższa ścianka zmniejsza tarcie, dzięki czemu krojenie jest bardziej precyzyjne. SANTOKU jest idealnym towarzyszem podczas pracy z mięsem, rybami, warzywami i owocami. Dzięki temu, że czubek ostrza wzorowany jest na japońskim mieczu, nadaje się również do przygotowywania potraw wymagających użycia ostrza, a także do dekoracyjnego rzeźbienia. Japońska sztuka, precyzja i nowe technologie sprawiają, że ten nóż wykonany ze sproszkowanej stali damasceńskiej jest wyjątkowy i niepowtarzalny.

Powłoka DLC (Diamond-Like Carbon) to powłoka stosowana do obróbki powierzchni różnych materiałów. Jest to cienka warstwa, którą nanosi się na powierzchnię w celu poprawy jej właściwości. Nazwa powłoki DLC pochodzi od jej podobieństwa do diamentu. Chociaż sama powłoka nie jest wykonana z diamentu, ma pewne podobne właściwości. Powłoka DLC składa się z amorficznej formy węgla i innych pierwiastków, takich jak wodór lub azot. To połączenie nadaje powłoce twardość i odporność. Powłoka DLC znajduje zastosowanie w różnorodnych gałęziach przemysłu, m.in. w motoryzacji i urządzeniach medycznych. Zalety powłoki DLC obejmują:

1. **Twardość**: Powłoka DLC zapewnia bardzo twardą powierzchnię, która zwiększa odporność na zużycie i ścieranie.
2. **Redukcja tarcia**: Powierzchnia pokryta DLC może zmniejszyć tarcie i zużycie komponentów, co poprawia ich żywotność i wydajność.
3. **Odporność chemiczna**: Powłoka DLC jest chemicznie obojętna, co oznacza, że jest odporna na substancje żrące i chemiczne.
4. **Właściwości antyrefleksyjne**: powłoka DLC może zmniejszyć odbicia światła i poprawić właściwości optyczne powierzchni.
5. **Biokompatybilność**: W zastosowaniach medycznych powłoka DLC jest biokompatybilna, co oznacza, że jest kompatybilna z organizmem człowieka i minimalizuje możliwość wystąpienia reakcji alergicznych.

Powłokę DLC nanosi się metodą odparowania fizycznego lub odparowania chemicznego, podczas której na powierzchni materiału osadza się cienka warstwa węgla w wyższych temperaturach i pod niskim ciśnieniem.

Nóż **Kiritsuke / Petty ZUIUN** posiada bardzo ostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali proszkowej **SPG2**, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją. Japońska stal proszkowa SPG2 zapewnia długotrwałą ostrość przy twardości 63º w skali Rockwella. Rdzeń z japońskiej stali proszkowej SPG2 jest umieszczony pomiędzy **62 warstwami** stali nierdzewnej, co zapewnia wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonale wyważone, precyzyjnie zwężane ostrze o tradycyjnym japońskim kształcie z połyskującym damasceńskim mazerunkiem, który minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się przecinanego materiału do ostrza. Wzór przypominający zmarszczki na powierzchni wydm na pustyni, jest wyjątkowy, niepowtarzalny i stanie się symbolem Twojej indywidualności.

Ostrość: Hamaguriba (wypukła krawędź) Doskonała stal proszkowa SPG2 jest szlifowana w kształt „ hamaguriba ", podobnie jak japońskie miecze. Gwarantuje to idealną ostrość i trwałość ostrza.
Obróbka cieplna: Proces Sub-Zero - specjalne chłodzenie ostrza do temperatury -70°C lub niższej, zapewnia wysoką twardość i wytrzymałość.

Siedmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonano z Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Pakkawood jest wodoodporne i całkowicie bezwonne, nie utlenia się i nie mięknie, praktycznie nie wymaga żadnej konserwacji. Noże Kanetsugu ZUIUN są idealnie wyważone co zapewnia wygodę pracy i zapobiega zmęczeniu dłoni.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

Długość rękojeści: 135 mm

Waga: 150 g

Stal proszkowa SPG2

HRC 63(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie (hamaguriba)

Uchwyt: Pakkawood

Okucie: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan