Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 Kiritsuke/Petty 150 mm

Cena	**999,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**2254078**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny **Kiritsuke / Petty 150 mm** z serii **ZUIUN**

Bardzo ostry nóż do warzyw i owoców **Kiritsuke / Petty 150 mm** to przydatna alternatywa dla dużego noża szefa kuchni, gdy potrzebne są precyzyjne cięcia, czyli na przykład siekanie 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. Sztuka japońska i nowe technologie czynią ten nóż wyjątkowym i niepowtarzalnym. Dzięki temu, że czubek ostrza wzorowany jest na japońskim mieczu, nadaje się również do przygotowywania potraw wymagających użycia końcówki, a także do dekorowania potraw. Długie ostrze i 7-kątna rękojeść w stylu japońskim zapewnią najlepszą kontrolę podczas krojenia i krojenia. Japońska sztuka, precyzja i nowe technologie sprawiają, że ten nóż wykonany ze sproszkowanej stali damasceńskiej jest wyjątkowy i niepowtarzalny. Zuiun to specjalna edycja, która została wyprodukowana z okazji 100-lecia Kanetsugu.

Nóż **Kiritsuke / Petty ZUIUN** posiada ultraostry rdzeń tnący wykonany z japońskiej stali proszkowej **SPG2**, która jest bardzo dobrze zabezpieczona przed korozją. Japońska stal proszkowa SPG2 posiada długotrwałą ostrość przy twardości R63 +/- 1 w skali Rockwella. Rdzeń z japońskiej stali proszkowej SPG2 jest umieszczony pomiędzy **62 warstwami** stali damasceńskich ze stali nierdzewnej, co zapewnia wyjątkową odporność i wytrzymałość. Doskonale wyważone, precyzyjnie zwężane ostrze w kształcie japońskim z połyskującym wzorem damasceńskim minimalizuje tarcie podczas cięcia i zapobiega przyklejaniu się przecinanego materiału do ostrza. przypominający zmarszczki na powierzchni wydm na pustyni, jest wyjątkowy, niepowtarzalny i stanie się symbolem Twojej indywidualności.

Ostrość: Hamaguriha (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.

Siedmiokątna rączka w stylu japońskim zapewnia doskonałą kontrolę nad krojeniem i skuteczne wsparcie podczas krojenia. Dzięki dużej warstwowości drewno pakka jest naturalnie trwałe i stabilne wymiarowo. Idealne wyważenie noża zapewnia wygodę i zapobiega zmęczeniu dłoni. Noże Kanetsugu ZUIUN w pełni zaspokoją Twoje pragnienie posiadania precyzyjnego narzędzia japońskiego pochodzenia.

Długość rękojeści: 120 mm
Długość ostrza: 150 mm
Długość całkowita: 275 mm
Rękojeść: drewno pakka
Waga: 77 g

Myć ręcznie

Made in Japan