

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-zuiun-spg2-kiritsukesantoku-180-mm-p-7589.html>

Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 Kiritsuke/Santoku 180 mm



| | |
|------------------|--------------------|
| Cena | 1 339,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | 2252883 |
| Producent | KANETSUGU |

Opis produktu

Japoński nóż **Kiritsuke/Santoku** 180 mm z serii **ZUIUN**

Solidny, bardzo ostry nóż japoński **Kiritsuke/Santoku 180 mm** wykonany z szybko tnącej 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.

Nóż **Kiritsuke/Santoku 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 Rockwell. 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 ciętego materiału do ostrza. przypominający zmarszczki na powierzchni wydmy 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 ręczka 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: 135 mm
Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 330 mm
Rękojeść: drewno pakka
Waga: 150 g

Myć ręcznie

Made in Japan