

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsugu-zuiun-spg2-kiritsukesujihiki-240-mm-p-7590.html>

Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 Kiritsuke/Sujihiki 240 mm



Cena	1 589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2252906
Producent	KANETSUGU

Opis produktu

Japoński nóż **Kiritsuke/Sujihiki 240 mm** z serii **ZUIUN**

Solidny, bardzo ostry nóż japoński **Kiritsuke/Sujihiki 240 mm** wykonany ze stali szybko tnącej proszkowej **SPG2** o efektownym designie i najwyższej jakości. Upewnij się, że każdy indyk, każda pieczeń i każda szynka są idealnie pokrojone, płynne i łatwe w manewrowaniu. Jeśli jesteś miłośnikiem carpaccio z wołowiny, ten nóż powinien stać się obowiązkowym elementem Twojej kuchni. Dzięki temu, że czubek ostrza wzorowany jest na japońskim mieczu, nadaje się również do przygotowywania potraw wymagających użycia ostrza, a także do dekoracyjnego rzeźbienia. 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.

Nóż **Kiritsuke/Sujihiki 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 **63 +/- 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 ciętego materiału do ostrza. przypominający zmarszczki na powierzchni wydym 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: 240 mm

Długość całkowita: 390 mm

Rękojeść: drewno pakka

Waga: 160 g

Myć ręcznie

Made in Japan