

Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 uniwersalny 150 mm

Cena	**899,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2209302**
Producent	**KANETSUGU**

Opis produktu

Kanetsugu Zuiun SG2 150 mm – japoński nóż uniwersalny Petty

Profesjonalna precyzja wykonania, wyjątkowa ostrość i zaawansowana stal proszkowa SG2 – nóż dla osób, które oczekują najwyższej jakości w codziennej kuchni.

Kanetsugu Zuiun SG2 150 mm to wysokiej klasy **japoński nóż uniwersalny typu Petty**, idealny do precyzyjnych prac kuchennych wymagających kontroli i dokładności. Dzięki kompaktowemu rozmiarowi doskonale sprawdzi się przy krojeniu warzyw, owoców, mięsa, ryb, ziół oraz wszystkich drobniejszych składników.

To niezwykle wszechstronne narzędzie, które łączy lekkość i wygodę małego noża z parametrami charakterystycznymi dla profesjonalnych japońskich ostrzy.

Stal proszkowa SG2 – najwyższa jakość cięcia

Sercem ostrza jest ceniona japońska stal proszkowa **SG2 (R2)**, należąca do najbardziej zaawansowanych stali stosowanych w produkcji wysokiej klasy noży kuchennych.

Dzięki bardzo drobnej strukturze ziaren stal SG2 pozwala uzyskać niezwykle ostrą i trwałą krawędź tnącą. Charakteryzuje się:

✔ wyjątkowo długim utrzymywaniem ostrości
✔ bardzo wysoką odpornością na zużycie
✔ doskonałą odpornością na korozję
✔ możliwością uzyskania bardzo precyzyjnego szlifu

Twardość ostrza na poziomie około **63 HRC** zapewnia świetne właściwości tnące i pozwala długo cieszyć się perfekcyjną ostrością.

Japońska precyzja firmy Kanetsugu

Firma **Kanetsugu** należy do najbardziej cenionych japońskich producentów noży i od wielu lat tworzy ostrza inspirowane tradycją miasta Seki – jednego z najważniejszych ośrodków sztuki nożowniczej w Japonii.

Noże Kanetsugu łączą doświadczenie japońskich rzemieślników z nowoczesnymi technologiami obróbki stali. Seria **Zuiun SG2** została zaprojektowana dla użytkowników, którzy oczekują zarówno doskonałych parametrów pracy, jak i wyjątkowego wyglądu.

Idealny nóż do precyzyjnych zadań

Długość ostrza **150 mm** sprawia, że nóż jest niezwykle wygodny i poręczny.

Doskonale nadaje się do:

✔ obierania i krojenia owoców oraz warzyw
✔ przygotowywania mięsa i ryb
✔ porcjowania mniejszych produktów
✔ dokładnego krojenia ziół
✔ dekorowania potraw
✔ codziennych prac wymagających dużej kontroli ostrza

W porównaniu z większymi nożami kuchennymi zapewnia większą swobodę ruchów i pozwala wykonywać bardzo precyzyjne cięcia.

Eleganckie wykonanie i komfort użytkowania

Ostrze zostało wykończone z dużą dbałością o szczegóły, dzięki czemu nóż prezentuje się wyjątkowo elegancko. Smukła konstrukcja zapewnia lekkość oraz bardzo dobrą kontrolę podczas pracy.

Ergonomiczna rękojeść gwarantuje pewny chwyt i komfort nawet podczas dłuższego przygotowywania posiłków.

Dlaczego warto wybrać Kanetsugu Zuiun SG2?

To nóż dla osób, które chcą poczuć różnicę między standardowym nożem kuchennym a profesjonalnym japońskim ostrzem.

Połączenie stali SG2, japońskiej precyzji wykonania i uniwersalnego rozmiaru 150 mm sprawia, że Kanetsugu Zuiun SG2 będzie niezastąpionym narzędziem zarówno w domowej kuchni pasjonata gotowania, jak i w rękach profesjonalnego kucharza.

Ostrze: rdzeń: stal proszkowa SG2
Rękojeść: siedmiokątna, drewno pakka
Twardość: 62-63 HRC
Długość całkowita: 27,4 cm
Długość ostrza: 15,0 cm
Szerokość klingi: 3,0 cm
Grubość klingi: 1,7 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 74

Made in Japan