

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kanetsune-aogami-santoku-165-p-4337.html>

# Nóż Kanetsune Aogami Santoku 165



Cena	<b>659,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201123</b>
Producent	<b>KANETSUNE</b>

## Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwyklej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z niezmiernie twardej stali Aogami użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Stal ta należy do najbardziej cenionych w Japonii.

Uchwyt z drewna wzmocnianego przez stalowe nity w europejskiej estetyce. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te polecamy szczególnie do profesjonalnej pracy w kuchni.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 155 g

Stal Aogami #2

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**