Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kasumi-kuro-santoku-170-mm-p-7773.html

Nóż Kasumi KURO Santoku 170 mm



Cena	**618,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100040**

Opis produktu

Nóż Kasumi KURO Santoku 170 mm [KURO23-AN]

Seria noży kuchennych **KURO** marki **Kasumi** to kwintesencja japońskiego minimalizmu. Klinga zdobiona młotkowaniem i wzorem damasceńskim została zahartowana do 59 HRC. Ośmiokątna rękojeść ze stabilizowanego drewna jest wybarwiona w czterech różnych kolorach.

Santoku to japoński brat zachodniego noża szefa kuchni. Jego nazwę tłumaczy się jako „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, z wyglądu stanowiący skrzyżowanie typowego noża szefa kuchni z tasakiem, jest wielofunkcyjny. Sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Noże z serii **KURO** są utrzymane w typowej minimalistycznej stylistyce japońskiej. Co nie oznacza, że ostrza te są nudne. Uwagę przyciąga młotkowana klinga ze wzorem damasceńskim z 32 warstw zakutej stali. Mistrzowie z kuźni **Kasumi** zahartowali stal do 59 HRC by z jednej strony ostrze było twarde i agresywne przy cięciu jak samurajska katana, z drugiej strony by łatwo dało się je naostrzyć. Do tego ośmiokątna rękojeść ze stabilizowanego drewna w czterech różnych wybarwieniach. Z pewnością każdy w serii **KURO** znajdzie jakiś nóż dla siebie.

Typ stali: chromowo-molibdenowa
Materiał rękojeści: stabilizowane drewno (kolor mahoniowy)
Twardość: +/- 59 HRC
Długość całkowita: 310 mm
Długość ostrza: 170 mm
Szerokość klingi: 45 mm
Grubość klingi: ok. 2 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 145 g

Made in Japan