Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kasumi-masterpiece-male-santoku-130-mm-p-7779.html

Nóż Kasumi MASTERPIECE małe Santoku 130 mm



Cena	**848,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100138**

Opis produktu

Nóż Kasumi MASTERPIECE Small Santoku 130 mm

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.

Flagowy produkt marki **Kasumi**. **Seria Masterpiece** to **32 warstwy** stali zakute na trzpieniu z unikalnego i opatentowanego stopu **VG-10 Gold**. Klinga została poddana podwójnemu polerowaniu z dokładnością do tysięcznych części milimetra, i podwójnemu ostrzeniu pod kątem 15 °. Ostrze zahartowane do 62 HRC posiada wysoką twardość a zarazem dużą łatwość regeneracji. Owalna rękojeść została wykonana z micarty w kolorze czarnym a jej profil jest niezwykle ergonomiczny. Każdy nóż z serii **Masterpiece** zdobiony jest specjalnym i unikalnym znakiem kanji, w wolnym tłumaczeniu znaczącym Arcydzieło. Nieliczni producenci mogą w ten sposób zdobić swoje ostrza co oznacza, że trzymając w ręce nóż marki **Kasumi** posiadasz produkt unikalny i niemal doskonały.

Typ stali: stal VG-10 Gold
Materiał rękojeści: Micarta
Twardość: +/- 62 HRC
Długość całkowita: 250 mm
Długość ostrza: 130 mm
Szerokość klingi: 36 mm
Grubość klingi: ok. 1.6 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan