

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kasumi-masterpiece-santoku-180-mm-p-7780.html>

Nóż Kasumi MASTERPIECE Santoku 180 mm



Cena	998,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100183

Opis produktu

Nóż Kasumi MASTERPIECE Santoku 180 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 **64 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: 310 mm
Długość ostrza: 180 mm
Szerokość klingi: 43 mm
Grubość klingi: ok. 2.2 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan