Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-kasumi-masterpiece-uniwersalny-120-mm-p-7778.html

Nóż Kasumi MASTERPIECE uniwersalny 120 mm



Cena	**618,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100123**

Opis produktu

Uniwersalny nóż kuchenny **Utility 120 mm**, przypomina z wyglądu nóż szefa kuchni. Faktycznie jest jego pomniejszoną wersją a jak sama nazwa wskazuje, nóż ten ma niemal nieograniczone zastosowania. Przyda się wszędzie tam gdzie nóż szefa kuchni będzie zbyt duży.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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: 242 mm
Długość ostrza: 120 mm
Szerokość klingi: 22 mm
Grubość klingi: ok. 1.6 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan