

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kunio-masutani-sairyu-vg-10-kokuryu-santoku-170-mm-p-7476.html>

Nóż Kunio Masutani Sairyu VG-10 Kokuryu Santoku 170 mm



| | |
|------------------|--------------------------|
| Cena | 568,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2203221 |
| Producent | Noże ręcznie kute |

Opis produktu

Kunio Masutani jest kowalem z Echizen w Japonii, stworzył markę noży wykonywanych maszynowo pod nadzorem doświadczonych kowali, którzy wykańczają ostrza. Takie mieszanie nowoczesnej technologii z mistrzowskim rzemiosłem pozwala uzyskać produkt najwyższej jakości w wyjątkowo atrakcyjnych cenach.

Noże serii Sairyu są **33-warstwowe**. Mają solidne ostrze i mocny uchwyt. Rdzeń ostrza wykonany jest z niezwykle twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń w matowym wykończeniu. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna pakkawood wzmacnianego stalowymi nitami. Na uwagę zasługuje kute wykończenie głowni damasceńskiej z **okrągłym uderzeniem młotkiem (Kokuryu)**, które nadaje nożowi wyjątkowy wygląd.

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: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 142 g

Grubość ostrza: 1.75 mm (średnia 1.13)

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan