

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-noz-universalny-150mm-p-5093.html>

## Shigeki Tanaka Gingami 3 nóż uniwersalny 150mm



Cena	<b>679,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2208203</b>
Producent	<b>Noże ręcznie kute</b>

### Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Shigeki Tanaka, kowala w czwartym pokoleniu, który nauki pobierał w Takefu "stolicy" japońskiego nożownictwa.

Ostrze wykonane jest z nierdzewnej stali Gingami 3 użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej o matowym wykończeniu. Stal Gingami 3 zyskuje obecnie coraz większą popularność ze względu na właściwości zbliżone do stali węglowych przy jednoczesnym zachowaniu nierdzewności, jest w tej kwestii podobna do stali VG-10. Wielu użytkowników uważa, że stal ta ostrzy się łatwiej od stali VG-10. Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie kasztana i dwustronnym ostrzeniem.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

---

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 275 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Grubość ostrza: 1,65 mm / 1,62 mm

Waga: 71 g

Stal Gingami 3, 3 warstwy

HRC 61 (+/-1)

#### **Nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**