

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-kiritsuke-210-kanetsugu-zuiun-p-6068.html>

Japoński nóż Kiritsuke 210 Kanetsugu Zuiun



Cena	1 399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2209305
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Kiritsuke
Stal	SG2
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Nóż dla profesjonalistów, gdyż ze względu na długość i wysokość ostrza wymaga doskonałej kontroli i doświadczenia. Kunszt wymagany do pracy tym nożem sprawia, że jest używany przez szefów kuchni jako symbol statusu.

Firma **Kanetsugu** została założona w Seki w Japonii w 1918 roku, ale jej korzenie sięgają XIV wieku. Kowale wytwarzali legendarne miecze samurajskie. Dziś wykorzystują tę wielowiekową wiedzę do produkcji doskonałych noży kuchennych. Noże Kanetsugu są ostrzone na wzór mieczy elitarnych wojowników „Hamaguri-ba”. Hamaguri-ba odnosi się do wypukłego szlif, który zapewnia łatwe cięcie.

Nóż Kanetsugu Zuiun Kiritsuke o długości 210 mm to wyjątkowy przykład wysokiej jakości japońskiego noża kuchennego, który łączy w sobie tradycyjną technikę kowalską z nowoczesnymi innowacjami w produkcji noży. Seria noży **Kanetsugu ZUIUN**, powstała z okazji 100 rocznicy założenia firmy Seki Kanetsugu.

Rdzeń noża **Kiritsuke Zuiun** wykonany jest ze stali proszkowej **SG2 (R2)**, która oferuje wyjątkową twardość i zdolność do długotrwałego utrzymania ostrości. Rdzeń jest laminowany 62 warstwami miększej stali nierdzewnej zapewniając ostrzu trwałość i elastyczność oraz ułatwia ponowne zaostrzenie.

Rękojeść tego wyjątkowego noża wykonano z **Pakkawood**, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Heptagonalny przekrój zapewnia wygodny chwyt i komfort użytkowania. Nóż zapakowany jest w **eleganckie pudełko** wykonane z drewna z paulownii.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość: 2,32 mm

Waga: 164 g

Stal proszkowa SG2 (R2)

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan
