

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kanetsune-2000-shiro-2ss-noz-nakiri-165-cm-p-6596.html>

Kanetsune 2000 Shiro-2/SS nóż Nakiri 16.5 cm



Cena	429,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200149
Producent	KANETSUNE
Forma noża	Nakiri
Stal	Shirogami
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Kanetsune 2000 Shiro-2/SS nóż Nakiri 165

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Seria Kanetsune 2000 to jedna z najdłużej obecnych i cenionych linii japońskich noży kuchennych produkowanych w Seki - mieście słynącym z wielowiekowej tradycji kowalstwa. Noże te łączą klasyczne rzemiosło z nowoczesnymi materiałami, oferując wysoką jakość i funkcjonalność.

Noże Kanetsune 2000 wykonane są w technologii HON-WARIKOMI, co oznacza, że rdzeń z wysokowęglowej stali Takefu Shiro-2 (Shirogami #2) jest otoczony warstwami stali nierdzewnej SUS410. Taka konstrukcja zapewnia doskonałe właściwości tnące, odporność na korozję oraz łatwiejszą konserwację. Dzięki zastosowaniu stali Shiro-2, noże osiągają twardość na poziomie HRC 61 lub wyższym, co przekłada się na długotrwałą ostrość krawędzi tnącej.

Uchwyt w stylu japońskim wykonano z jasnego drewna pakka (pakkawood). Okładziny mocowane są za pomocą trzech nitów. W celu zwiększenia stabilności zastosowano stalowy bolster, który zwiększa trwałość i komfort użytkowania oraz zwiększa estetykę noża.

Seria Kanetsune 2000 to doskonały wybór dla kucharzy poszukujących noży łączących tradycyjne japońskie rzemiosło z nowoczesnymi materiałami i funkcjonalnością.

Warto wiedzieć:

Rdzeń ze stali Shirogami #2 nie jest odporny na korozję - zaleca się dokładne wycieranie noża po użyciu i unikanie mycia w zmywarce.

Nóż może z czasem pokryć się naturalną patyną - to normalne zjawisko chroniące stal.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,63 mm

Waga: 176 g

Rdzeń ze stali Shiro-2 okuty stalą nierdzewną SUS410

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan