Link do produktu: https://www.naifu.pl/kanetsune-2000-shiro-2ss-noz-santoku-165-cm-p-6595.html

Kanetsune 2000 Shiro-2/SS nóż Santoku 16.5 cm

Cena	**429,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200148**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Kanetsune 2000 Shiro-2/SS Nóż Santoku 165

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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: 44 mm

Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: 156 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