# Kanetsune 5500 VG-2 nóż Nakiri 16.5 cm



| | |
|---|---|
| Cena | **329,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2201317** |
| Producent | **KANETSUNE** |
| Forma noża | **Nakiri** |
| Stal | **VG-2** |
| Twardość | **HRC 58 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

**Kanetsune 5500 VG-2 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 cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża. Duża powierzchnia klingi jest często wykorzystywana również do przenoszenia pokrojonych produktów z deski do krojenia wprost na patelnię, do garnka czy innego naczynia.

Ostrza noży Kanatsune 5500 to ostrza HON-WARIKOMI składające się z rdzenia ze stali nierdzewnej VG-2 hartowanej do 58-59 HRC umieszczonego pomiędzy nierdzewną stalą SUS410. Taka konstrukcja zapewnia doskonałe właściwości tnące, odporność na korozję oraz łatwiejszą konserwację i ostrzenie. Stal VG-2 to doskonała japońska stal nierdzewna popularna wśród producentów sztućców. Wykonana z rafinowanego surowca o niskiej zawartości zanieczyszczeń co bardzo dobrze wpływa na jej własności mechaniczne takie jak: wytrzymałość na zginanie, granica plastyczności czy udarność. Odporność na korozję uzyskano przez redukcję węgla do 0,65 % i dodatek chromu (14%). Niewielka ilość molibdenu zwiększa wytrzymałość tej stali zapewniając niezbędną trwałość i odporność na ścieranie, co w efekcie daje doskonałe utrzymanie krawędzi przy czym charakteryzuje się również łatwością ostrzenia.

Prostą rękojeść bez bolstera wykonano w stylu zachodnim z niezwykle odpornego na panujące w kuchni warunki Pakkawood w kolorze czarnym. Pakkawood to prasowane drewno klejone pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Okładziny przymocowano do trzpienia dwoma nitami.

---

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,3 mm

Waga: ok. 118 g

Stal VG-2

HRC 59(+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Myć ręcznie

**Made in Japan**