Kanetsune 5500 VG-2 nóż Santoku 16.5 cm



Cena	**359,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201316**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-2**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Kanetsune 5500 VG-2 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.

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: 162 g

Stal VG-2

HRC 59(+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan