

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kanetsune-meisho-noz-nakiri-165-p-4092.html>

Kanetsune Meisho nóż Nakiri 165



Cena	539,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200143
Producent	KANETSUNE
Forma noża	Nakiri
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to 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.

Producentem noża jest firma Kanetsune z Seki, japońskiego zagłębia producentów noży. Ostrze wykuto w trzywarstwowej konstrukcji Sanmai. Rdzeń wykonany z doskonałej stali VG-10 o twardości 60^o w skali Rockwella otoczony dwoma warstwami nierdzewnej stali SUS410. Zewnętrzne warstwy zabezpieczają twardy rdzeń przed pęknięciem, nadając ostrzu elastyczności i ułatwiając ponowne zaostrzenie. Na ostrzu widoczne jest miejsce łączenia obu stali w postaci charakterystycznej nieregularnej linii. Tego typu konstrukcja była od wieków stosowana do produkcji samurajskich mieczy. Warstwa rdzeniowa VG-10 gwarantuje wysoką ostrość i długie zachowanie krawędzi.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z prasowanego drewna i wzmocniony trzema nitami jest trwały i doskonale leży w dłoni.

Seria Kanetsune Meisho oferuje doskonały stosunek jakości do ceny.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 155 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan