Kanetsune Meisho nóż Santoku 165



Cena	**539,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200142**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

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.

Producentem noża jast firma Kanetsune z Seki, japońskiego zagłębia producentów noży. Ostrze wykuto w trzywarstwowej konstrukcji Sanmai. Rdzeń wykonany z doskonałej stali VG-10 o twardości 60º 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: 285 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 150 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan