Link do produktu: https://www.naifu.pl/kanetsune-minamoto-kanemasa-noz-uniwersalny-150-p-4625.html

Kanetsune Minamoto Kanemasa nóż uniwersalny 150



Cena	**349,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201708**
Producent	**KANETSUNE**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**NKS32**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Minamoto Kanemasa to noże wykonane przez firmę Kanetsune z Seki w Japonii. Nóż wykonany jest z jednego kawałka stali z pełnym trzpieniem w konstrukcji zwanej *full tang*. Materiał ostrza to najwyższej jakości japońska stal wysokowęglowa NKS32 o twardości 60 HRC. Dzięki zastosowanej stali można uzyskać niebywałą ostrość, która utrzymuje się przez długi czas. Należy jednak pamiętać o odpowiedniej konserwacji, gdyż stal węglowa nie jest odporna na korozję. Nóż jest ręcznie ostrzony przez wykwalifikowanych rzemieślników z Seki.

Ergonomicznie ukształtowany uchwyt wykonano w europejskiej estetyce z pełnym trzpieniem, do którego za pomocą nitów mocowane są okładziny z czarnego drewna laminowanego.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 80 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.