

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kunio-masutani-noz-santoku-170-sairyu-vg10-p-4795.html>

Kunio Masutani nóż Santoku 170 Sairyu VG10



Cena	568,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203241
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Santoku 170 - Sairyu VG10 Kunio Masutani

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.

Kunio Masutani produkuje swoje noże łącząc nowoczesną technologię z tradycyjną obróbką. Noże wykonywane są maszynowo, ale cała obróbka końcowa wraz z ostrzeniem wykonywana jest ręcznie. To połączenie tradycji z nowoczesnością pozwala zaoferować doskonałe noże w relatywnie niskiej cenie. Idealnie nadaje się do zakupu pierwszego japońskiego noża. To również doskonały prezent dla pasjonatów sztuki kulinarnej zaczynających odkrywać świat japońskich noży.

Damasceński 33-warstwowy nóż z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym warstwami bardziej miękkiej stali nierdzewnej. Zewnętrzne warstwy chronią twardy rdzeń i czynią nóż bardziej elastycznym ułatwiając jednocześnie ponowne jego zaostrzenie. Szlif ostrza w połączeniu z satynowanym wykończeniem tworzy linię przypominającą hamon, która podkreśla damasceński wzór i czyni nóż niepowtarzalnym.

Uchwyt w stylu zachodnim z drewna pakkawood wzmocniony dwoma nitami, zakończony stalową skuwką.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 142 g

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan