

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kunio-masutani-noz-santoku-170-sairyu-vg10-kokuryu-p-6422.html>

Kunio Masutani nóż Santoku 170 Sairyu VG10 Kokuryu



Cena	568,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203221
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-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.

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. (Nie zapomnij [dodać monety do prezentu](#)).

Damasceński 33-warstwowy nóż z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym warstwami bardziej miękkiej stali nierdzewnej w matowym wykończeniu. Zewnętrzne warstwy chronią twardy rdzeń i czynią nóż bardziej elastycznym ułatwiając jednocześnie ponowne jego zaostrzenie. Wyjątkowo cienkie ostrze (maksymalnie 1,8 mm) sprawia, że noże te z łatwością przecinają żywność. Powierzchnia klingi wykończona młotkowaniem *tsuchime* oprócz niewątpliwych walorów estetycznych zmniejsza efekt przywierania krojonego materiału do ostrza.

Uchwyt w stylu zachodnim z drewna pakk wzmacniony dwoma nitami, zakończony stalową skuwką. Mimo, że rękojeść ma zachodni kształt nóż jest lekki, gdyż trzpień kończy się w połowie uchwytu.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 142 g

Grubość ostrza: 1,75 mm (średnia 1,13)

Stal VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan