

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-obierak-90-mm-p-6475.html>

Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun obierak 90 mm



Cena	436,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2250006
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Obieraki
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż obierak 90 mm z serii PRO-M Saiun

Peeling, zwany również Paring to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

Rdzeń noży **Kanetsugu PRO-M Saiun** wykonany jest z japońskiej stali nierdzewnej **VG-10**. Hartowana jest ona do 61^o w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70^o C lub niższej. Rdzeń laminowany jest 32 warstwami stali nierdzewnej **SUS-410** zapewniając ostrzu wyjątkową odporność i wytrzymałość. Ostrze zachwyca damasceńskim mazerunkiem, który dodatkowo ma praktyczne zastosowanie - zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Specjalny, wypukły profil ostrza *Hamaguri-ba*, taki jak w samurajskich mieczach, zapewnia wyjątkową wydajność cięcia.

Nóż wykonano w konstrukcji pełnego trzpienia (full tang). Uchwyt w stylu zachodnim z ozdobnym czerwonym pierścieniem, cały ręcznie polerowany z doskonałego tworzywa **Micarta**. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury, nie ulega korozji i praktycznie nie wymaga konserwacji. Okładziny przymocowano do trzpienia za pomocą dwóch nitów.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 200 mm

Długość rękojeści: 110 mm

Waga: 75 g

Szerokość ostrza: 21 mm

Grubość ostrza: 1.7 mm

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan