

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-sashimi-210-mm-p-6481.html>

## Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun Sashimi 210 mm



Cena	<b>599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2250099</b>
Producent	<b>KANETSUGU</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Nóż japoński **Sashimi** 210 mm seria **PRO-M Saiun**

Japoński nóż kuchenny **Yanagi Sashimi** służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i jednostronny szlif ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi".

Rdzeń noży **Kanetsugu PRO-M Saiun** wykonany jest z japońskiej stali nierdzewnej **VG-10**. Hartowana jest ona do 61<sup>o</sup> w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70<sup>o</sup> 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: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Długość rękojeści: 130 mm

Waga: 205 g

Szerokość ostrza: 34 mm

Grubość ostrza: 2.3 mm

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**