Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun uniwersalny 120 mm



Cena	**463,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2250013**
Producent	**KANETSUGU**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny 120 mm z serii **PRO-M Saiun**

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. 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.

Rdzeń noży **Kanetsugu PRO-M Saiun** wykonany jest z japońskiej stali nierdzewnej **VG-10**. Hartowana jest ona do 61º w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70º 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*, toki 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: 120 mm

Długość całkowita: 230 mm

Długość rękojeści: 110 mm

Waga: 85 g
Szerokość ostrza: 24 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