

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-uniwersalny-150-mm-p-6477.html>

## Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun uniwersalny 150 mm



Cena	<b>481,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2250020</b>
Producent	<b>KANETSUGU</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny 150 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 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: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Długość rękojeści: 110 mm

Waga: 100 g

Szerokość ostrza: 30 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**