Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-shiun-vg-2-3-warstwowy-santoku-170-mm-p-6462.html

Nóż Kanetsugu SHIUN VG-2 3-warstwowy Santoku 170 mm



Cena	**652,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2254748**
Producent	**KANETSUGU**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**VG-2**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Santok**u 170 mm z serii **SHIUN VG-2**

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. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

Ostrze noża wykonano w trzywarstwowej konstrukcji *San Mai* wykorzystywanej już przy produkcji samurajskich mieczy. Twardy i niezwykle ostry rdzeń wykuto z doskonałej japońskiej stali **VG-2**. Jest to popularna stal wśród producentów sztućców. Wykonana z rafinowanego surowca o niskiej zawartości zanieczyszczeń co bardzo dobrze wpływa na jej własności mechaniczne takie jak: wytrzymałość na zginanie, granica plastyczności czy udarność. Odporność na korozję uzyskano przez redukcję węgla do 0,65 % i dodatek chromu (14%). Niewielka ilość molibdenu zwiększa wytrzymałość tej stali zapewniając niezbędną trwałość i odporność na ścieranie, co w efekcie daje doskonałe utrzymanie krawędzi przy czym charakteryzuje się również łatwością ostrzenia. Rdzeń został umieszczony pomiędzy dwoma warstwami nierdzewnej stali **AUS-2**. Ostrze zostało wykończone młotkowaniem *tsuchime*, które nadaje nożom rustykalny wygląd i zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

Ośmiokątna rękojeść w stylu japońskim wykonano z japońskiego dębu. Ręcznie polerowany uchwyt doskonale leży w dłoni pozwalając na pełną kontrolę podczas pracy. Kształt uchwytu i obustronny szlif ostrza sprawiają, że noże **Kanetugu SHIUN** są odpowiednie zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 320 mm

Długość rękojeści: 135 mm

Waga: 132 g

Stal VG-2

HRC 59(+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno dębowe

Myć ręcznie

Made in Japan