Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-shiun-vg-2-3-warstwowy-uniwersalny-150-mm-p-6461.html

Nóż Kanetsugu SHIUN VG-2 3-warstwowy uniwersalny 150 mm



Cena	**477,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2254731**
Producent	**KANETSUGU**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**VG-2**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny 150 mm z serii **SHIUN VG-2**

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.

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: 150 mm

Długość całkowita: 280 mm

Długość rękojeści: 120 mm

Waga: 73 g

Stal VG-2

HRC 59(+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno dębowe

Myć ręcznie

Made in Japan