Nóż Kanetsugu Zuiun Kiwami SPG2 Kiritsuke/Santoku 180 mm



Cena	**1 515,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2254700**
Producent	**KANETSUGU**
Forma noża	**Kiritsuke**
Stal	**SPG2**
Twardość	**HRC 63 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Kiritsuke/Santoku** 180 mm z serii **ZUIUN KIWAMI z powłoką DLC**

ZUIUN KIWAMI to jubileuszowa, limitowana odsłona noży **Kanetsugu** – stworzona z okazji 100-lecia marki. Seria łączy japońską precyzję z nowoczesnymi technologiami: rdzeń z proszkowej stali SPG2 zapewnia bardzo długie trzymanie ostrości, a wielowarstwowa okładzina ze stali nierdzewnej tworzy elegancki, damasceński rysunek. Charakterystycznym wyróżnikiem tej wersji jest **powłoka DLC (Diamond-Like Carbon)** – cienka warstwa węglowa o właściwościach zbliżonych do diamentu, stosowana m.in. w przemyśle motoryzacyjnym i medycznym. Zwiększa odporność powierzchni na ścieranie, ogranicza tarcie i ułatwia utrzymanie ostrza w czystości, a przy tym nadaje nożowi nowoczesny, ciemny wygląd.

Kiritsuke 180 mm to uniwersalny profil inspirowany tradycyjnymi japońskimi kształtami, ceniony za precyzję i „agresywną" linię czubka. Zwężające się ku końcówce ostrze oraz wyższy profil zapewniają świetną kontrolę podczas krojenia i szatkowania warzyw, ziół czy owoców, a także przy oczyszczaniu mięsa. Charakterystyczny, ostry czubek ułatwia nacinanie, podważanie skórek, porcjowanie oraz prace wymagające dokładnego prowadzenia końcówki ostrza (również dekoracyjne wycinanie). To świetny wybór dla osób, które chcą jednego noża do większości zadań kuchennych, ale oczekują większej precyzji niż w klasycznym nożu szefa.

Budowa i konstrukcja noża – stal, warstwy, szlif, rękojeść

- **Rdzeń tnący:** proszkowa stal SPG2, znana z bardzo wysokiej odporności na zużycie i długotrwałej ostrości; twardość ok. **63 HRC** (Rockwell).
- **Konstrukcja wielowarstwowa:** rdzeń umieszczony pomiędzy **62 warstwami stali nierdzewnej**, co poprawia odporność i stabilność ostrza, a przy okazji daje efektowny, damasceński wzór.
- **Geometria i prowadzenie:** precyzyjne zwężanie ostrza (taper) wspiera siłę cięcia i wszechstronność, a damasceński rysunek pomaga ograniczać tarcie i przywieranie produktu do klingi.
- **Szlif: hamaguriba** (krawędź wypukła) – szlif inspirowany japońskimi mieczami, łączący wysoką ostrość z dobrą trwałością krawędzi.
- **Obróbka cieplna:** proces **Sub-Zero** (chłodzenie do ok. **-70°C lub niżej**) dla podniesienia stabilności i wytrzymałości stali.
- **Powłoka: DLC** (Diamond-Like Carbon) – zwiększa odporność na ścieranie, redukuje tarcie i poprawia właściwości ochronne powierzchni.
- **Rękojeść:** siedmiokątna, w stylu japońskim, wykonana z **Pakkawood** (drewno stabilizowane żywicą) – wodoodporna, bezwonna, odporna na odkształcenia i praktycznie bezobsługowa.
- **Wyważenie:** konstrukcja zaprojektowana tak, by nóż był stabilny w dłoni i nie męczył podczas dłuższej pracy.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

Długość rękojeści: 135 mm

Waga: 150 g

Stal proszkowa SPG2

HRC 63(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie (hamaguriba)

Uchwyt: Pakkawood

Okucie: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan