

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-zuiun-spg2-kiritsukepetty-150-mm-p-6464.html>

Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 Kiritsuke/Petty 150 mm



Cena	999,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2254078
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Małe noże
Stal	SPG2
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny **Kiritsuke / Petty 150 mm** z serii **ZUIUN**

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. Ostro zakończony czubek jest typowy dla Kiritsuke i nadaje mu elegancki i agresywny wygląd. Czubek ostrza Kiritsuke jest bardziej spiczasty w porównaniu do innych japońskich noży kuchennych. To sprawia, że nóż jest bardziej wszechstronny, umożliwiając precyzyjne cięcia i skomplikowane techniki krojenia.

Rdzeń noży **Kanetsugu Zuiun** wykonany jest z wysokowydajnej stali SPG2 opartej na metalurgii proszków. Niezwykle ceniona przez japońskich producentów noży stal SPG2 wytwarzana przez Takefu w Japonii. Stal ta to stop żelaza z węglem, chromem, molibdenem i wanadem. Skład chemiczny czystej stali SPG2 to: C-1,3%, Cr-15%, Mo-3% i V-2%. Hartowana jest ona do 63^o w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70^o C lub niższej. Mimo wysokiej zawartości węgla, stal SPG2 jest nierdzewna, a jej wydajność cięcia jest lepsza niż stali VG-10. Stal ta nie jest tania, przeznaczona jest więc przede wszystkim dla doświadczonych użytkowników, którzy zwracają uwagę na jakość stali. Rdzeń laminowany jest 62 warstwami miększej stali nierdzewnej zapewniając ostrzu wyjątkową odporność i wytrzymałość. Takie damasceńskie ostrze przykuwa wzrok unikalnym mazerunkiem przypominający zmarszczki na powierzchni pustynnych wydm, który dodatkowo ma praktyczne zastosowanie - zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Specjalny, wypukły profil ostrza *Hamaguri-ba*, zapewnia wyjątkową wydajność cięcia.

Siedmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonano z Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Pakkawood jest wodoodporne i całkowicie bezwonne, nie utlenia się i nie mięknie, praktycznie nie wymaga żadnej konserwacji. Noże **Kanetsugu Zuiun** są idealnie wyważone co zapewnia wygodę pracy i zapobiega zmęczeniu dłoni.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 275 mm

Długość rękojeści: 120 mm

Waga: 77 g

Stal proszkowa SPG2

HRC 63(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan