Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 Kiritsuke/Sujihiki 240 mm



Cena	**1 589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2252906**
Producent	**KANETSUGU**
Forma noża	**Kiritsuke**
Stal	**SPG2**
Twardość	**HRC 63 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż **Kiritsuke/Sujihiki 240 mm** z serii **ZUIUN**

Sujihiki, nóż o długim, wąskim ostrzu jest szczególnie przydatny do wycinania ścięgien i tłuszczu z mięsa, krojenia go w drobne kawałki oraz do filetowania. Długie ostrze pozwala na cięcie mięsa lub ryb jednym płynnym ruchem. Jeśli potrzebujesz noża do filetowania, przycinania i delikatnego krojenia ryb i mięsa, Sujihiki jest idealnym narzędziem. 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 sali SPG2 to: C-1,3%, Cr-15%, Mo-3% i V-2%. Hartowana jest ona do 63º w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70º 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: 240 mm

Długość całkowita: 390 mm

Długość rękojeści: 135 mm

Waga: 160 g

Stal proszkowa SPG2

HRC 63(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan