

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

Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 uniwersalny 150 mm



Cena	899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2209302
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Małe noże
Stal	SPG2
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Kanetsugu Zuiun SG2 150 mm – japoński nóż uniwersalny Petty

Profesjonalna precyzja wykonania, wyjątkowa ostrość i zaawansowana stal proszkowa SG2 – nóż dla osób, które oczekują najwyższej jakości w codziennej kuchni.

Kanetsugu Zuiun SG2 150 mm to wysokiej klasy **japoński nóż uniwersalny typu Petty**, idealny do precyzyjnych prac kuchennych wymagających kontroli i dokładności. Dzięki компактowemu rozmiarowi doskonale sprawdzi się przy krojeniu warzyw, owoców, mięsa, ryb, ziół oraz wszystkich drobniejszych składników.

To niezwykle wszechstronne narzędzie, które łączy lekkość i wygodę małego noża z parametrami charakterystycznymi dla profesjonalnych japońskich ostrzy.

Stal proszkowa SG2 – najwyższa jakość cięcia

Sercem ostrza jest ceniona japońska stal proszkowa **SG2 (R2)**, należąca do najbardziej zaawansowanych stali stosowanych w produkcji wysokiej klasy noży kuchennych.

Dzięki bardzo drobnej strukturze ziaren stal SG2 pozwala uzyskać niezwykle ostrą i trwałą krawędź tnącą. Charakteryzuje się:

- ✓ wyjątkowo długim utrzymywaniem ostrości
- ✓ bardzo wysoką odpornością na zużycie
- ✓ doskonałą odpornością na korozję
- ✓ możliwością uzyskania bardzo precyzyjnego szlif

Twardość ostrza na poziomie około **63 HRC** zapewnia świetne właściwości tnące i pozwala długo cieszyć się perfekcyjną ostrością.

Japońska precyzja firmy Kanetsugu

Firma **Kanetsugu** należy do najbardziej cenionych japońskich producentów noży i od wielu lat tworzy ostrza inspirowane tradycją miasta Seki – jednego z najważniejszych ośrodków sztuki nożowniczej w Japonii.

Noże Kanetsugu łączą doświadczenie japońskich rzemieślników z nowoczesnymi technologiami obróbki stali. Seria **Zuiun SG2** została zaprojektowana dla użytkowników, którzy oczekują zarówno doskonałych parametrów pracy, jak i wyjątkowego wyglądu.

Idealny nóż do precyzyjnych zadań

Długość ostrza **150 mm** sprawia, że nóż jest niezwykle wygodny i poręczny.

Doskonale nadaje się do:

- ✓ obierania i krojenia owoców oraz warzyw
- ✓ przygotowywania mięsa i ryb
- ✓ porcjowania mniejszych produktów
- ✓ dokładnego krojenia ziół
- ✓ dekorowania potraw
- ✓ codziennych prac wymagających dużej kontroli ostrza

W porównaniu z większymi nożami kuchennymi zapewnia większą swobodę ruchów i pozwala wykonywać bardzo precyzyjne cięcia.

Eleganckie wykonanie i komfort użytkowania

Ostrze zostało wykończone z dużą dbałością o szczegóły, dzięki czemu nóż prezentuje się wyjątkowo elegancko. Smukła konstrukcja zapewnia lekkość oraz bardzo dobrą kontrolę podczas pracy.

Ergonomiczna rękojeść gwarantuje pewny chwyt i komfort nawet podczas dłuższego przygotowywania posiłków.

Dlaczego warto wybrać Kanetsugu Zuiun SG2?

To nóż dla osób, które chcą poczuć różnicę między standardowym nożem kuchennym a profesjonalnym japońskim ostrzem.

Połączenie stali SG2, japońskiej precyzji wykonania i uniwersalnego rozmiaru 150 mm sprawia, że Kanetsugu Zuiun SG2 będzie niezastąpionym narzędziem zarówno w domowej kuchni pasjonata gotowania, jak i w rękach profesjonalnego kucharza.

Ostrze: rdzeń: stal proszkowa SG2

Rękojeść: siedmiokątna, drewno pakka

Twardość: 62-63 HRC

Długość całkowita: 27,4 cm

Długość ostrza: 15,0 cm

Szerokość klingi: 3,0 cm

Grubość klingi: 1,7 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 74

Made in Japan