

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsune-aogami-santoku-165-p-4337.html>

# Nóż Kanetsune Aogami Santoku 165



Cena	<b>659,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201123</b>
Producent	<b>KANETSUNE</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>Aogami #2</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

Produkowane w Seki noże Kanetsune Aogami są niezwykle ostre. Hartowanie do 62<sup>o</sup> w skali Rockwella zapewnia długie utrzymywanie krawędzi. Rdzeń noża wykonany jest z wysokiej jakości wysokowęglowej stali Aogami #2 (blue paper steel), uznawanej za jedną z najlepszych stali stosowanych do produkcji noży kuchennych. Stal ta różni się od popularnej stali Shirogami dodatkiem wolframu i chromu. Duża zawartość węgla zapewnia doskonale własności tnące. Twardy rdzeń chronią dwie warstwy nierdzewnej stali 410, zabezpieczając go przed korozją i nadając ostrzu elastyczności. Należy jednak pamiętać, że sama krawędź tnąca nie jest nierdzewna, zaleca się więc wycieranie ostrza po użyciu noża.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z ciemnego drewna, wzmocniony trzema nitami. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te możemy polecić do pracy w profesjonalnej kuchni.

---

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 155 g

Stal Aogami #2

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: prasowane drewno

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**