

# Nóż Kanetsune Aogami uniwersalny 150



Cena	<b>499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201124</b>
Producent	<b>KANETSUNE</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>Aogami #2</b>
Twardość	<b>HRC 62 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż uniwersalny 150 Kanetsune Aogami

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. 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.

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 doskonałe 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.

Nóż wykonany jest w konstrukcji full-tang. Uchwyt wyprofilowany w stylu zachodnim z okładzinami z ciemnego drewna mocowanymi do trzpienia trzema nitami. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te możemy polecić do pracy w profesjonalnej kuchni.

---

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 85 g

Stal Aogami #2

HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: prasowane drewno

Skuwka: stal

Myć ręcznie

