

# Nóż Kasumi KURO Santoku 170 mm Kurai



Cena	<b>618,70 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100040</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>chromowo-molibdenowa</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż Kasumi KURO Santoku 170 mm [KURO23-AN]

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. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

Noże z serii **KURO** to doskonały przykład połączenia tradycji z nowoczesnością, które sprawia, że każdy model zachwyca swoją formą oraz funkcjonalnością. Utrzymane w typowej minimalistycznej stylistyce japońskiej, noże te emanują elegancją i prostotą, jednocześnie przyciągając uwagę swoimi unikalnymi cechami. Młotkowana klinga ze wzorem damasceńskim, stworzona z 32 warstw stali, to prawdziwa uczta dla oka. Wzory te, będące efektem skomplikowanego procesu produkcji, nadają każdemu ostrzu niepowtarzalny charakter, który sprawia, że noże KURO są nie tylko narzędziem kuchennym, ale również małym dziełem sztuki.

Mistrzowie z kuźni **Kasumi**, znani ze swojego kunsztu rzemieślniczego, zadbali o to, aby stal była odpowiednio hartowana. Uzyskanie twardości 59<sup>o</sup> w skali Rockwella to idealny kompromis – ostrze gwarantuje niezawodność i efektywność przy cięciu, przypominając w swoim działaniu legendarną samurajską katana. Dzięki odpowiedniemu procesowi obróbki, noże te charakteryzują się nie tylko wyjątkową twardością, ale także łatwością w ostrzeniu, co jest niezwykle ważne w codziennym użytkowaniu. To sprawia, że każdy, kto ceni sobie jakość i doskonałość w kuchni, z pewnością doceni zalety noży KURO.

Tradycyjny japoński uchwyt ze stabilizowanego drewna, dostępny w czterech różnych wybarwieniach, nie tylko podkreśla elegancki wygląd noża, ale także zapewnia pewny chwyt. Dzięki specjalnej obróbce drewno jest odporne na wilgoć oraz uszkodzenia, co czyni je bardzo praktycznym rozwiązaniem w intensywnie użytkowanej kuchni. Estetyka i ergonomia rękojeści sprawiają, że użytkowanie tych noży to prawdziwa przyjemność.

Dzięki zróżnicowanej ofercie, każdy miłośnik gotowania, niezależnie od poziomu zaawansowania, z pewnością znajdzie w serii KURO odpowiedni model dla siebie. Niezależnie od tego, czy poszukujesz noża szefa kuchni, czy też drobniejszych narzędzi do precyzyjnego krojenia, KURO spełni Twoje oczekiwania. Te noże to nie tylko doskonałe wykonanie i funkcjonalność, ale także ślad bogatej japońskiej tradycji rzemieślniczej, która łączy się z nowoczesnym designem, czyniąc je idealnym wyborem dla każdego, kto pasjonuje się sztuką kulinarną. Wybierz nóż z serii KURO i odkryj nowy wymiar gotowania!

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 145 g

Stal chromowo-molibdenowa

---

HRC 59 (+/-1)

Ilość warstw: 32

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stabilizowane drewno (kolor mahoniowy)

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**