

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kasumi-masterpiece-santoku-180-mm-p-6509.html>

Nóż Kasumi MASTERPIECE Santoku 180 mm



Cena	998,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100183
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Kasumi MASTERPIECE Santoku 180 mm

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.

Seria **Masterpiece** (Arcydzieło) to flagowy produkt marki **Kasumi** oferowany przez firmę **Sumikama Cutlery** w Seki. Noże **Kasumi Masterpiece** uzyskują swoje wyjątkowe właściwości dzięki nieocenionemu doświadczeniu najlepszych mistrzów wykorzystujących tradycyjną japońską technikę kucia ostrzy w połączeniu z nowoczesną technologią. Noże Kasumi są wykonane ręcznie przez japońskich rzemieślników, których wiedza sięga czasów ery samurajów, kiedy wynaleziono katanę. Firma Sumikama jest również pionierem w seryjnej produkcji tradycyjnych noży z damastu.

Noże **Kasumi Masterpiece** wykonane są w konstrukcji warstwowej z rdzeniem z doskonałej stali VG-10 laminowanym 32 warstwami miększej stali nierdzewnej. Ostrze hartowane jest do twardości 59-60^o w skali Rockwella, a następnie dwukrotnie ręcznie ostrzone i polerowane na kamieniach wodnych o gradacji #1000 i #3000. Ostatecznie wykorzystując technikę zwaną "halo" wydobywany jest niezwykle damasceński mazerunek, który sprawia, że każdy nóż jest unikalny.

Owalny uchwyt wykonany jest z czarnej micarty. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury, nie ulega korozji i praktycznie nie wymaga konserwacji. Okładziny przymocowano do trzpienia za pomocą dwóch nitów.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Waga: ok. 205 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 32

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Micarta

Myć ręcznie
Made in Japan
