

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-santoku-170-kanetsugu-miyabi-isshein-p-4855.html>

Nóż Santoku 170 Kanetsugu Miyabi Isshin



Cena	235,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2252003
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Santoku
Stal	AUS8
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

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.

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin wykonane są w trzywarstwowej konstrukcji zwanej Sanmai stosowanej od wieków do produkcji samurajskich mieczy. Rdzeń ze stali AUS8 japońskiego odpowiednika stali 440B umieszczony jest pomiędzy warstwami nierdzewnej stali SUS410. Warstwa rdzeniowa ze stali AUS8 o twardości 57^o w skali Rockwella gwarantuje wysoką ostrość i długie zachowanie krawędzi. Zewnętrzne warstwy zabezpieczają twardy rdzeń przed pęknięciem, nadając ostrzu elastyczności i ułatwiając ponowne zaostrzenie. Na ostrzu widoczne jest miejsce łączenia obu stali w postaci charakterystycznej nieregularnej linii.

Uchwyt wykonano w stylu zachodnim z naturalnego palisandru. Okładziny przymocowano do trzpienia dwoma nitami.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 100 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan

