Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-uniwersalny-150-kanetsugu-miyabi-isshin-p-4854.html

Nóż uniwersalny 150 Kanetsugu Miyabi Isshin



Cena	**185,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2252002**
Producent	**KANETSUGU**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**AUS8**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

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.

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 57º 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: 150 mm

Długość całkowita: 255 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 55 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan