

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kunio-masutani-noz-nakiri-170-vg1-p-4893.html>

# Kunio Masutani nóż Nakiri 170 VG1



Cena	<b>499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2204313</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>VG-1</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż kuchenny do warzyw - **Nakiri** mistrza **Kunio Masutani**

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Kunio Masutani produkuje swoje noże łącząc nowoczesną technologię z tradycyjną obróbką. Noże wykonywane są maszynowo, ale cała obróbka końcowa wraz z ostrzeniem wykonywana jest ręcznie. To połączenie tradycji z nowoczesnością pozwala zaoferować doskonałe noże w relatywnie niskiej cenie. Idealnie nadaje się do zakupu pierwszego japońskiego noża. To również doskonały prezent dla pasjonatów sztuki kulinarnej zaczynających odkrywać świat japońskich noży.

Nóż ten posiada rdzeń ze stali VG-1, wysokowęglowej stali molibdenowej porównywanej często do stali AUS8 lub VG-10 od których jest twardsza, ale nieco mniej odporna na zużycie. Rdzeń pokrywają dwie warstwy bardziej miękkiej stali nierdzewnej. Ostrze jest częściowo satynowane, a częściowo polerowane. Głębokie szlifowanie ostrza odsłania na samym brzegu stal VG1 oddzieloną linią przypominającą hamon, nadając nożom piękny niepowtarzalny wygląd.

Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z drewna mahoniowego wzmocniony dwoma nitami, zakończony stalową skuwką.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 151 g

Stal VG-1

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

**Nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno mahoniowe

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**