

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/kunio-masutani-noz-santoku-170-vg1-p-4797.html>

Kunio Masutani nóż Santoku 170 VG1



Cena	499,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2204311
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Santoku
Stal	VG-1
Twardość	HRC 60 (+/-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.

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 odśladania na samym brzegu stal VG1 oddzielną 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: 47 mm

Waga: 134 g

Stal VG-1

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno mahoniowe

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan