

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-do-obierania-90-kanetsugu-miyabi-isshin-p-4852.html>

Nóż do obierania 90 Kanetsugu Miyabi Isshin



Cena	125,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2252000
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Obieraki
Stal	AUS8
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Ostry nóż japoński do obierania owoców i warzyw.

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 twarde 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: 90 mm

Długość całkowita: 195 mm

Szerokość ostrza: 21 mm

Waga: 41 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan