

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-pro-m-saiun-santoku-170-mm-p-6478.html>

Nóż Kanetsugu PRO-M Saiun Santoku 170 mm



Cena	712,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2250037
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż **Santoku** 170 mm z serii **PRO-M Saiun**

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. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

Rdzeń noży **Kanetsugu PRO-M Saiun** wykonany jest z japońskiej stali nierdzewnej **VG-10**. Hartowana jest ona do 61^o w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70^o C lub niższej. Rdzeń laminowany jest 32 warstwami stali nierdzewnej **SUS-410** zapewniając ostrzu wyjątkową odporność i wytrzymałość. Ostrze zachwyca damasceńskim mazerunkiem, który dodatkowo ma praktyczne zastosowanie - zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Specjalny, wypukły profil ostrza *Hamaguri-ba*, taki jak w samurajskich mieczach, zapewnia wyjątkową wydajność cięcia.

Nóż wykonano w konstrukcji pełnego trzpienia (full tang). Uchwyt w stylu zachodnim z ozdobnym czerwonym pierścieniem, cały ręcznie polerowany z doskonałego tworzywa **Micarta**. Micarta to niezwykle trwały materiał wykonany z lnu i syntetycznej żywicy poddanych działaniu wysokiego ciśnienia i temperatury, nie ulega korozji i praktycznie nie wymaga konserwacji. Okładziny przymocowano do trzpienia za pomocą dwóch nitów.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Długość rękojeści: 130 mm

Waga: 220 g

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2.3 mm

Stal VG-10

HRC 61(+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

Myć ręcznie

Made in Japan