

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-kanetsugu-zuiun-spg2-kiritsukesantoku-180-mm-p-6465.html>

Nóż Kanetsugu Zuiun SPG2 Kiritsuke/Santoku 180 mm



Cena	1 339,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	2252883
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Kiritsuke
Stal	SPG2
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż **Kiritsuke/Santoku** 180 mm z serii **ZUIUN**

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. Ostro zakończony czubek jest typowy dla Kiritsuke i nadaje mu elegancki i agresywny wygląd. Czubek ostrza Kiritsuke jest bardziej spiczasty w porównaniu do innych japońskich noży kuchennych. To sprawia, że nóż jest bardziej wszechstronny, umożliwiając precyzyjne cięcia i skomplikowane techniki krojenia.

Rdzeń noży **Kanetsugu Zuiun** wykonany jest z wysokowydajnej stali SPG2 opartej na metalurgii proszków. Niezwykle ceniona przez japońskich producentów noży stal SPG2 wytwarzana przez Takefu w Japonii. Stal ta to stop żelaza z węglem, chromem, molibdenem i wanadem. Skład chemiczny czystej stali SPG2 to: C-1,3%, Cr-15%, Mo-3% i V-2%. Hartowana jest ona do 63^o w skali Rockwella z wykorzystaniem procesu Sub-Zero - odpowiednie schładzanie ostrza do temperatury -70^o C lub niższej. Mimo wysokiej zawartości węgla, stal SPG2 jest nierdzewna, a jej wydajność cięcia jest lepsza niż stali VG-10. Stal ta nie jest tania, przeznaczona jest więc przede wszystkim dla doświadczonych użytkowników, którzy zwracają uwagę na jakość stali. Rdzeń laminowany jest 62 warstwami miększej stali nierdzewnej zapewniając ostrzu wyjątkową odporność i wytrzymałość. Takie damasceńskie ostrze przykuwa wzrok unikalnym mazerunkiem przypominający zmarszczki na powierzchni pustynnych wydm, który dodatkowo ma praktyczne zastosowanie - zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Specjalny, wypukły profil ostrza *Hamaguri-ba*, zapewnia wyjątkową wydajność cięcia.

Siedmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonano z Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Pakkawood jest wodoodporne i całkowicie bezwonne, nie utlenia się i nie mięknie, praktycznie nie wymaga żadnej konserwacji. Noże **Kanetsugu Zuiun** są idealnie wyważone co zapewnia wygodę pracy i zapobiega zmęczeniu dłoni.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

Długość rękojeści: 135 mm

Waga: 150 g

Stal proszkowa SPG2

HRC 63(+/-1)

Ilość warstw: 63

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan