Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsugu-miyabi-isshin-noz-nakiri-165-mm-p-5071.html

Kanetsugu Miyabi Isshin nóż Nakiri 165 mm



Numer katalogowy	**2007**
Producent	**Kanetsugu Seki Japan**

Opis produktu

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad AUS8 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrzenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej z Palisandra. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 125 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan