Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsugu-miyabi-isshin-noz-santoku-170-mm-p-5072.html

Kanetsugu Miyabi Isshin nóż Santoku 170 mm



Numer katalogowy	**2003**
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.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 170 mm
Długość całkowita: 290 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 100 g
Stal AUS8
HRC 57 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: palisander
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan