

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

## Kanetsugu Miyabi Isshin nóż Santoku 170 mm



Numer katalogowy	<b>2003</b>
Producent	<b>Kanetsugu Seki Japan</b>

### 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 zaostrenia 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**