Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsugu-miyabi-isshin-noz-santoku-gold-170-mm-p-5063.html

Kanetsugu Miyabi Isshin nóż Santoku Gold 170 mm



Numer katalogowy	**3003**
Producent	**Kanetsugu Seki Japan**

Opis produktu

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej stali, zawierającej molibden i wanad VG-2 oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS410. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrzenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

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: 295 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 108 g

Stal VG-2

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan