Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-aogami-noz-santoku-165-mm-p-4917.html

Kanetsune Aogami nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	**JP-KC-123**
Producent	**Kanetsune**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z niezmiernie twardej stali Aogami użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Stal ta należy do najbardziej cenionych w Japonii.

Uchwyt z drewna wzmacnianego przez stalowe nity w europejskiej estetyce. Całość prezentuje się niezwykle elegancko. Noże te polecamy szczególnie do profesjonalnej pracy w kuchni.

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: 165 mm
Długość całkowita: 290 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 155 g
Stal Aogami #2
HRC 62 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno prasowane
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan