Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-meisho-noz-nakiri-165-mm-p-4940.html



Kanetsune Meisho nóż Nakiri 165 mm

Numer katalogowy	**JP-KC-143**
Producent	**Kanetsune**

Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są w technice Sanmai, co znaczy ostrze trzywarstwowe. Rdzeń z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a obie zewnętrzne warstwy z nierdzewnej stali SUS410 chroniącej twardy rdzeń z doskonale widoczną charakterystyczną linia łączenia różnych rodzajów stali. Ta kombinacja od wieków stosowana w Japonii do produkcji samurajskich mieczy pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonano z prasowanego drewna w stylistyce zachodniej.

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: 290 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 155 g

Ilość warstw: 3

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in Japan