

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-meisho-noz-santoku-165-mm-p-4918.html>

Kanetsune Meisho nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	JP-KC-142
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 twarde rdzeń z doskonale widoczną charakterystyczną linią 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.

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: 285 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 150 g
Ilość warstw: 3
Stal VG-10
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno prasowane
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan