Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-minamoto-do-trybowania-150-mm-p-4884.html



Kanetsune Minamoto do trybowania 150 mm

Numer katalogowy	**JP-KC-709**
Producent	**Kanetsune**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwykłej ostrości i twardości.
Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej, która nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda. Uchwyt z drewna w europejskiej estetyce.

Noże Kanetsune leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Są dobrym wyborem jeśli chce się wypróbować ostrza ze stali wysokowęglowej, który może zardzewieć.

Nóż służy do oddzielania mięsa od kości. Może być również stosowany do ryb. Ostrze jest stosunkowo grube i wytrzymałe jednak nie powinno się go dociskać z całej siły ponieważ może się wyszczerbić.

Długość ostrza: 150 mm
Długość całkowita: 270 mm
Szerokość ostrza: 40 mm
Waga: 165 g
Stal NKS32
HRC 60(+/-)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno prasowane
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan