

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	<b>JP-KC-709</b>
Producent	<b>Kanetsune</b>

### Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwyklej 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**