Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-minamoto-kanemasa-noz-gyutou-180-mm-p-4805.html



# Kanetsune Minamoto Kanemasa nóż Gyutou 180 mm

| | |
|---|---|
| Numer katalogowy | **JP-KC-701** |
| 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.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 300 mm
Szerokość ostrza: 43 mm
Waga: 150 g
Stal NKS32
HRC 60(+/-)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno prasowane
Skuwka: stal
Myć ręcznie

**Made in Japan**