Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-minamoto-kanemasa-noz-gyutou-240-mm-p-4807.html



Kanetsune Minamoto Kanemasa nóż Gyutou 240 mm

Numer katalogowy	**JP-KC-703**
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: 240 mm
Długość całkowita: 375 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 200 g
Stal NKS32
HRC 60(+/-)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno prasowane
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan