

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	<b>JP-KC-703</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.

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**

---