

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-minamoto-kanemasa-noz-universalny-120-mm-p-4991.html>

## Kanetsune Minamoto Kanemasa nóż uniwersalny 120 mm



Numer katalogowy	<b>JP-KC-707</b>
Producent	<b>Kanetsune</b>

### 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, które może zardzewieć.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 230 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 70 g

Stal NKS32

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**