

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-minamoto-noz-santoku-180-mm-p-4919.html>

Kanetsune Minamoto nóż Santoku 180 mm



Numer katalogowy	JP-KC-718
Producent	Kanetsune

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 wysokowęgloweje zardzewieć.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 290 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 140 g
Stal NKS32
HRC 60(+/-)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno prasowane
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan
