

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kunio-masutani-sairyu-vg10-noz-santoku-170-mm-p-4926.html>

Kunio Masutani Sairyu VG10 nóż Santoku 170 mm



Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	M-3241
Producent	Kunio Masutani

Opis produktu

Kunio Masutani jest kowalem z Echizen w Japonii, stworzył markę noży wykonywanych maszynowo pod nadzorem doświadczonych kowali, którzy wykańczają ostrza. Takie mieszanie nowoczesnej technologii z mistrzowskim rzemiosłem pozwala uzyskać produkt najwyższej jakości w wyjątkowo atrakcyjnych cenach.

Noże serii Sairyu są 33-warstwowe. Mają solidne ostrze i mocny uchwyt. Rdzeń ostrza wykonany jest z niezwykle twardej stali VG-10, a zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chroniącej twarde rdzeń w matowym wykończeniu. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna pakkawood wzmocnionego stalowymi nitami.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 170 mm
Długość całkowita: 290 mm
Szerokość ostrza: 47 mm
Waga: 142 g
Stal VG-10
HRC 62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: pakkawood
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan