Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kunio-masutani-vg1-noz-nakiri-170-mm-p-5409.html

Kunio Masutani VG1 nóż Nakiri 170 mm



Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2204313**
Kod producenta	**M-3243**
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 technologi z mistrzowskim rzemiosłem pozwala uzyskać produkt najwyższej jakości w wyjątkowo atrakcyjnych cenach.

Noże tej serii są trzywarstwowe. Mają solidne ostrze i mocny uchwyt. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-1, a obie zewnętrzne warstwy z miękkiej stali chroniącej twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna mahoniowego wzmacnianego stalowymi nitami.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż. Dawniej używany praktycznie do wszystkiego, a obecnie jest to specjalny nóż do warzyw. Nakiri świetnie nadaje się do siekania oraz precyzyjnego cięcia cieniutkich plasterków. To doskonałe narzędzie do obróbki warzyw nie tylko w orientalnej kuchni.

Długość ostrza: 170 mm
Długość całkowita: 290 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 151 g
Stal VG-1
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno mahoniowe
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan