

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	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2204313</b>
Kod producenta	<b>M-3243</b>
Producent	<b>Kunio Masutani</b>

### Opis produktu

Kunio Masutani jest kowalem z Echizen w Japonii, stworzył markę noży wykonywanych maszynowo pod nadzorem doświadczonych kowali, którzy wykańczają ostrza. Takie mieszanie technologii 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 twarde rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna mahoniowego wzmocnianego 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 cienkich 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