

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kunio-masutani-vg1-noz-santoku-170-mm-p-4927.html>

Kunio Masutani VG1 nóż Santoku 170 mm



Numer katalogowy	M-4311
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 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 twardy rdzeń. Ta kombinacja stali pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonany jest z wysokiej jakości drewna mahoniowego wzmocnianego 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: 134 g
Stal VG-1
HRC 60 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drzewo mahoniowe
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan