

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kunio-masutani-vg1-noz-santoku-180-mm-p-5408.html>

## Kunio Masutani VG1 nóż Santoku 180 mm



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2204312</b>
Kod producenta	<b>TK-M-4312</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.

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: 180 mm  
Długość całkowita: 305 mm  
Szerokość ostrza: 47 mm  
Waga: 166 g  
Stal VG-1  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: drewno mahoniowe  
Skuwka: stal  
Myć ręcznie

---

Made in Japan