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	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2204312**
Kod producenta	**TK-M-4312**
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.

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