

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-nakiri-165-p-5108.html>

# Shigeki Tanaka Gingami 3 Nakiri 165



Numer katalogowy	<b>ST-8207</b>
Producent	<b>Shigeki Tanaka</b>

## Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Shigeki Tanaka, kowala w czwartym pokoleniu, który nauki pobierał w Takefu "stolicy" japońskiego nożownictwa.

Ostrze wykonane jest z nierdzewnej stali Gingami 3 użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej o matowym wykończeniu. Stal Gingami 3 zyskuje obecnie coraz większą popularność ze względu na właściwości zbliżone do stali węglowych przy jednoczesnym zachowaniu nierdzewności, jest w tej kwestii podobna do stali VG-10. Wielu użytkowników uważa, że stal ta ostrzy się łatwiej od stali VG-10. Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie kasztana i dwustronnym ostrzeniem.

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: 165 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Waga: 113 g

Stal Gingami 3

HRC 61 (+/-1)

**Nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

**Made in Japan**