Shigeki Tanaka Gingami 3 nóż uniwersalny 150



Numer katalogowy	**ST-8203**
Producent	**Shigeki Tanaka**

Opis produktu

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

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: 145 mm

Długość całkowita: 275 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Waga: 97 g

Stal Gingami 3

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan