

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-meisho-noz-santoku-165-mm-p-4918.html>

## Kanetsune Meisho nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	<b>JP-KC-142</b>
Producent	<b>Kanetsune</b>

### Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są w technice Sanmai, co znaczy ostrze trzywarstwowe. Rdzeń z nadzwyczaj twardej stali VG-10, a obie zewnętrzne warstwy z nierdzewnej stali SUS410 chroniącej twarde rdzeń z doskonale widoczną charakterystyczną linią łączenia różnych rodzajów stali. Ta kombinacja od wieków stosowana w Japonii do produkcji samurajskich mieczy pozwala zachować ostrość ostrza przez długi czas. Uchwyt wykonano z prasowanego drewna w stylistyce zachodniej.

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: 285 mm  
Szerokość ostrza: 46 mm  
Waga: 150 g  
Ilość warstw: 3  
Stal VG-10  
HRC 60 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: drewno prasowane  
Skuwka: brak  
Myć ręcznie

**Made in Japan**