

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kanetsune-minamoto-do-trybowania-150-mm-p-4884.html>

Kanetsune Minamoto do trybowania 150 mm



Numer katalogowy

JP-KC-709

Producent

Kanetsune

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kanetsune znane są ze swojej niezwyklej ostrości i twardości.

Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej, która nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda. Uchwyt z drewna w europejskiej estetyce.

Noże Kanetsune leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Są dobrym wyborem jeśli chce się wypróbować ostrza ze stali wysokowęglowej, który może zardzewieć.

Nóż służy do oddzielania mięsa od kości. Może być również stosowany do ryb. Ostrze jest stosunkowo grube i wytrzymałe jednak nie powinno się go dociskać z całej siły ponieważ może się wyszczerbić.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 40 mm

Waga: 165 g

Stal NKS32

HRC 60(+/-)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno prasowane

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan