



Kai Shun Nóż Santoku, Wielokolorowa, 18 cm

Indeks: **266086** Producent: **Kai Europe** Kod producenta: **DM0702**

Cena: **1,184.55 zł**

Opis

Kai Shun Nóż Santoku, Wielokolorowa, 18 cm

Producent: Kai Europe

text

text

text

- Producent: Kai Corporation, Japonia Rodzaj: damasceński nóż Santoku – nóż szefa kuchni z ostrzem 18 cm – seria Shun
- Ostrze: rdzeń ostrza V-Gold 10 stal - 32 warstwy zewnętrzne ze stali damasceńskiej - rdzeń hartowany Rockwell 60° +/- 1 - nierdzewny - długość 18 cm Szlif: obustronny szlif – bardzo ostry – ostrzenie do ostrzenia lub szlifierki Kai – nie używać stali do ostrzenia
- Uchwyt: laminowane drewno pakka – czarne/brązowe – zacisk i uchwyt ze stali nierdzewnej – kształt kasztanowy
- Pielęgnacja: myć ręcznie i bezpośrednio wysuszyć – nie nadaje się do mycia w zmywarce
- Ważne: wysokiej jakości nóż do cięcia, nie do siekania kości, chrząstki, mrożonych itp. używać. Używać tylko miękkich podkładek do cięcia, takich jak drewno lub tworzywo sztuczne.
- **waga przedmiotu:** 3.527 ounces
- **marka:** KAI Europe
- **ogólne słowo kluczowe:** Duże małe lusterko kuchenne outdoor nóż kempingowy global store stonewashed dm0702 tanio wytrzymały stalowy damasceński punkt drop jakość survival
- **numer części:** DM0702
- **producent:** Kai Europe
- **numer modelu:** DM0702
- **dostawca zadeklarował rozporządzenie dg hz:** not_applicable
- **nazwa przedmiotu:** Kai Shun Nóż Santoku, Wielokolorowa, 18 cm
- **kolor:** Wielokolorowa
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.66138003558225 pounds
- **materiał:** stal

Parametry

Zdjęcia

旬

旬
SHUN

かつて、日本の食卓文化で大切にされた「走り、旬、名残り」。
関の刃物スピリットと最先端テクノロジーから、
"旬"がある日本にふさわしい包丁が生まれました。



美

「旬」の表面には、美しい波紋のようなダマスカス模様のClassicシリーズ、エッチングによる繊細な模様を施したProシリーズなど、様々な意匠を凝らしています。具印独自の技術により、デザイン性と高品質を実現する美しい包丁に仕上がりました。



鋭

コバルトを配合したVG材を芯材にした積層鍛造による多層鋼など、家庭用の中でも最高峰の高硬度、高剛性、耐摩耗性の素材を採用。鋭い切れ味を長く保つことができます。ハンドルは耐久性に優れた、手になじみやすい素材、形状を採用しています。



精

100年を超える歴史の中で培われた独自の刃付け技術により、滑らかで鋭い切れ味を実現し、食材本来の旨味を生かします。また、刃物の街 岐阜県関市に息づく使い手の使いやすさを追求する「野鍛冶の精神」を受け継ぎ、職人の手作業より細部にまでこだわる高い品質を維持しています。



匠

「旬」はナイフ業界最高峰のワードといわれる「Knife Of The Year」の「Kitchen Knife of the Year」部門を過去10回受賞するなど、世界的にもその品質とデザインは高く評価されています。ミシュランレストランシェフなど国内外のプロにも認められている品質で、世界中に愛用者を広げています。

