



Veikals www.LYNXGEAR.lv
Uzņēmums: SIA „LATLYNX”
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,
Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Bankas konts: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĒNS ADMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu



Cena: 105,00 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 18,22 €



Apraksts

Kanetsune 2000 sērijas Santoku nazis 16.5 cm (Shiro-2/SS)

Kanetsune 2000 sērijas Santoku 16.5 cm ir daudzfunkcionāls Japānas virtuves nazis ar HON-WARIKOMI kalto asmeni. Griešanas serdenis izgatavots no **TAKEFU Shiro-2** augsta oglekļa tērauda, kas apvilktas ar **SUS410** nerūsējošo tēraudu izturībai un aizsardzībai pret koroziju. Ar asmens cietību **HRC 61+**, šis Santoku nodrošina izcilu asumu un ilgu noturību, padarot to piemērotu gan profesionāliem pavāriem, gan mājas lietotājiem. Ražots **Seki pilsētā, Japānā** – reģionā ar gadsimtiem senām nažu izgatavošanas tradīcijām.

Produkta mērķis

Šis **universālais virtuves nazis** ir paredzēts dārzenu, augļu, gaļas un zivju griešanai, kapāšanai un šķelšanai. Platais asmens atvieglo produktu pārvietošanu, savukārt plakanā asmens līnija un sabalansētā roktura forma nodrošina precīzu un ērtu griešanu. Tas apvieno šefpavāra naža daudzpusību ar japāņu Nakiri naža precizitāti.

Galvenās īpašības

- **Asmens tērauds:** HON-WARIKOMI konstrukcija ar Shiro-2 serdi un SUS410 pārklājumu
- **Cietība:** 61-64 HRC
- **Asmens garums:** 16.5 cm
- **Kopējais garums:** 29.0 cm



Veikals www.LYNXGEAR.lv
Uzņēmums: SIA „LATLYNX”
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Reģ. Nr. 45403038162, PVN Reģ. Nr. LV45403038162,
Juridiskā adrese: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Bankas konts: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĻINS ARMAKSAT)

- **Asmens biezums:** 1.8 mm
- **Asmens platums:** 4.4 cm
- **Svars:** apm. 156 g
- **Rokturis:** izturīga finiera koksne ar nerūsējoša tērauda gredzenu, trīskārši kniedēts
- **Asināšana:** divpusēja simetriska
- **Apvalks:** KC-633 (pieejams atsevišķi)
- **Izcelsme:** Seki, Japāna

Priekšrocības

- Izcils asums un ilgs kalpošanas laiks, pateicoties Shiro-2 serdim
- SUS410 nerūsējošais pārklājums atvieglo kopšanu
- Plats asmens ērtai pārvietošanai un ķiploku sasmalcināšanai
- Ergonomisks un sabalansēts rokturis nodrošina komfortu un drošību
- Japānas tradicionālā meistarība ar modernu izturību

Tehniskie dati

Sērija	Kanetsune 2000
Modelis	Santoku 165 mm
Kopējais garums	29.0 cm
Asmens garums	16.5 cm
Asmens biezums	1.8 mm
Asmens platums	4.4 cm
Tērauds	Shiro-2 serdis / SUS410 pārklājums
Cietība	61-64 HRC
Asināšana	Divpusēja simetriska
Rokturis	Finieris ar nerūsējoša tērauda gredzenu
Svars	Apm. 156 g
Apvalks	KC-633 (atsevišķi)
Izcelsme	Seki, Japāna

Ražotājs / Kontakti

Kanetsune (Seki Cutlery)

Seki, Japāna

Klientu atbalsts: www.kanetsune.com

© Kanetsune. Specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.