



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 kods: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

PASŪTĪJUMA APSTIPRINĀJUMS

(ŠIS NAV PĒKĀSĀDĀMĀKŠĀS)

Vēl nav vērtējumu

Cena: 59,00 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 10,24 €



Apraksts

Kasumi Tora Santoku japāņu virtuves nazis - 16,5 cm

Kasumi Tora Santoku ir universāls japāņu virtuves nazis, kas paredzēts dažādu produktu griešanai, kapāšanai un smalcināšanai. Plata, viegli izliekta asmens forma nodrošina lielisku kontroli pārtikas sagatavošanas laikā, tāpēc nazis ir piemērots dārzeņiem, zivīm, gaļai un ikdienas gatavošanas darbiem. Tora sēriju raksturo tīrs, tradicionāls dizains, uzticama veiktspēja un līdzsvarota vadāmība.

Šī Santoku asmens ir izgatavots no **DSR1K6 augstoglekļa molibdēna-vanādijs nerūsējošā tērauda**, kas nodrošina ļoti labu asumu, rūsas izturību un vienkāršu atasināšanu. Rokturi veido magnolijas koks ar melnu epoksīda pārklājumu - tas ir viegls, ērts un labi piemērots ilgstošam darbam virtuvē.

Produkta mērķis

Kasumi Tora Santoku ir veidots kā **vispārējās lietošanas virtuves nazis** mājas pavāriem un profesionāļiem, kas novērtē tradicionālu japāņu amatniecību. Tā mērķis ir nodrošināt precīzu griezumam, vienmērīgu produktu atdalīšanos un ilgi noturīgu asumu, vienlaikus saglabājot vieglu kopšanu un uzturēšanu.

Mērķa lietotāji

Šis nazis ir piemērots:



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 ARMAKSATI)

- profesionāliem pavāriem un restorānu virtuvēm;
- mājas pavāriem, kas vēlas iepazīt autentiskus japāņu virtuves nažus;
- lietotājiem, kuri meklē vienu universālu ikdienas virtuves nazi;
- kolekcionāriem un japāņu nažu entuziastiem, kas novērtē Seki ražojumus.

Produkta izmantošana

Santoku nazis ir ideāli piemērots dārzeņu griešanai, garšaugu kapšanai, gaļas vai zivju gabalošanai un ātrai, kontrolētai pārtikas sagatavošanai. Platais asmens ļauj ērti pārnest sagrieztos produktus no dēlīša uz pannu vai bļodu. Ļoti ass V-veida asinājums tiek veidots ar ūdensasināšanas tehniku, izmantojot japāņu asināšanas akmeņus līdz pat #3000 graudainībai. Nazi ieteicams mazgāt ar rokām, izmantojot siltu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli, pēc tam pilnībā noslaucīt sausu. Tas nav paredzēts saldētu produktu, kaulu vai ļoti cietu materiālu griešanai. Lai saglabātu augstāko veiktspēju, regulāri jāasinā ar asināmo akmeni.

Komplekts

- Kasumi Tora Santoku nazis - 16,5 cm asmens

Saderība

- piemērots kā universāls virtuves nazis dārzeņiem, gaļai un zivīm;
- saderīgs ar japāņu ūdens asināšanas akmeņiem;
- nav ieteicams saldētu produktu vai kaulu griešanai, lai izvairītos no šķautnes bojājuma.

Specifikācijas un tehniskā informācija

- **Modelis:** 36841 - Kasumi Tora Santoku 6,5"
- **Asmens tērauds:** DSR1K6 High Carbon Molybdenum Vanadium Stainless Steel
- **Cietība:** HRC 56-58
- **Asmens apdare:** satin finish
- **Asmens garums:** 16,5 cm / 6,5"
- **Kopējais garums:** 29,0-29,5 cm
- **Asmens biezums:** 2,0 mm
- **Svars:** apmēram 100-102 g
- **Asinājuma tips:** divpusējs V-veida asinājums
- **Rokturis:** magnolijas koks ar melnu epoksīda pārklājumu
- **Ražots:** Seki, Gifu, Japāna

Materiālu sastāvs

Komponents
Asmens

Materiāls
DSR1K6 High Carbon Molybdenum
Vanadium nerūsējošais tērauds



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 ADMAKSATI)

Rokturis	magnolijas koks ar melnu epoksīda pārklājumu
Asmens apdare/asinājums	japāņu ūdensasināšana (līdz #3000 graudainībai)

Kopšana un apkope

- mazgāt ar siltu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli, pēc lietošanas pilnībā nožāvēt;
- nelietot trauku mazgājamajā mašīnā;
- neatstāt nazi izlietnē vai ūdenī uz ilgāku laiku;
- regulāri asināt ar japāņu asināšanas akmeni (ieteicamā graudainība 1000-3000);
- neizmantojot saldētu produktu vai kaulu griešanai, lai izvairītos no šķautnes šķembām;
- uzglabāt nažu blokā, uz magnētiskā turētāja vai aizsargmaksti.

Noteikumi un standarti

- ražots, ievērojot tradicionālās Seki nažu izgatavošanas metodes;
- katru nazi meistari pabeidz ar roku, veicot manuālus apdares posmus;
- augstoglekļa nerūsējošais tērauds atbilst profesionālai izturības un pārtikas drošības prasībām.

Cita noderīga informācija

Kasumi Tora sērija radīta, balstoties uz daudzu gadu pieredzi Kasumi nažu izstrādē. Katru nazi atsevišķi pabeidz un pārbauda meistari Seki pilsētā – vēsturiskajā japāņu zobenu un nažu izgatavošanas centrā. Tora naži piedāvā līdzsvaru starp profesionālu griešanas sniegumu un pieejamāku cenu, tāpēc tie ir lieliska izvēle lietotājiem, kuri vēlas savu pirmo autentisko japāņu virtuves nazi.

Magnolijas koka rokturis ar melnu epoksīda pārklājumu nodrošina vieglumu, komfortu un tradicionālu japāņu izskatu. Līdzsvars un ergonomika ļauj strādāt ilgstoši, mazinot roku nogurumu.

BUJ – biežāk uzdotie jautājumi

- **Vai šo nazi drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā?**
Nē. Trauku mazgājamās mašīnas var sabojāt gan asmens šķautni, gan koka rokturi. Ieteicams mazgāt tikai ar rokām un tūlīt noslaucīt sausu.
- **Vai ar šo Santoku var griezt saldētus produktus un kaulus?**
Nav ieteicams. Cieti un saldēti produkti var izraisīt šķautnes šķembas vai deformācijas. Šiem darbiem jāizmanto specializēts nazis vai cirtnis.
- **Cik bieži jāasinā Kasumi Tora Santoku nazis?**
Tas atkarīgs no lietošanas biežuma un griežamajiem produktiem. Intensīvi lietojot profesionālā virtuvē, ieteicams asināt regulāri uz



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

(ĪSIS NAV DĒKINS ADMAKSAT)

akmens; mājas apstākļos – pēc vajadzības, kad jūtams, ka asmens griež lēnāk.

- **Kādu asināšanas akmeni vislabāk izmantot?**

Optimāli ir japāņu ūdens akmeņi ar graudainību ap 1000 ikdienas korekcijai un 3000 finiša asuma iegūšanai.

Terminu skaidrojošā vārdnīca

- **Santoku:** universāls japāņu virtuves nazis, kas paredzēts produktu griešanai, kapāšanai un smalcināšanai.
- **Molybdenum Vanadium tērauds:** augstoglekļa nerūsējošs tērauds ar molibdēna un vanādijs piedevām, kas uzlabo asumu, izturību un kopšanas vienkāršību.
- **V-veida asinājums:** simetrisks asinājuma profils, kas veido ļoti asu šķautni un precīzu griezumu.
- **Magnolijas koks:** tradicionāls japāņu nažu rokturu materiāls, kas ir viegls, patikams rokā un ar labu noturību.
- **Seki:** Japānas pilsēta, kas vēsturiski pazīstama kā zobenu un augstākās klases nažu izgatavošanas centrs.

Lejupielādes, rokasgrāmatas, sertifikāti

- [Ražotāja tīmekļa vietne](#)
- Asināšanas un kopšanas pamācības pieejamas Kasumi produktu lapā.

Par ražotāju

Kopš 1916. gada SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. ražo augstas kvalitātes nažus, apvienojot tradicionālās Seki zobensmeistaru metodes ar mūsdienu tērauda tehnoloģijām. Kasumi zīmola naži ir iecienīti profesionālu pavāru un kulinārijas entuziastu vidū visā pasaulē, pateicoties precizitātei, amatniecībai un izturībai.

Ražotāja kontakti

SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD.

383-1 Hidase, Seki-shi, Gifu 501-3911, Japan

Customer Service: <https://sumikama.co.jp/en/contact/>

© SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. Specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma produkta pilnveidošanas nolūkos.