



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 PĒKĪNS ARMAKSAT)

Vēl nav vērtējumu



Cena: 204,95 €

Cena ar atlaidi

Iesk. PVN: 35,57 €



Apraksts

Kasumi Small Santoku japāņu virtuves nazis – 13 cm, VG-10 Pro

Kasumi VG-10 Pro Small Santoku ir kompakts, daudzfunkcionāls japāņu virtuves nazis, kas paredzēts precīziem darbiem un ikdienas ēdienu sagatavošanai. Īsāks 13 cm asmens nodrošina izcilu kontroli, griežot dārzeņus, garšaugus, augļus un mazākus produktus. Ražots Seki, Japānā, šis nazis apvieno lielisku griešanas veiktspēju ar augstvērtīgiem materiāliem un izkoptu tradicionālo amatniecību.

Asmens ir kalts no masīva **VG-10 Cobalt high carbon stainless steel** un rūdīts līdz HRC 59-60, nodrošinot īpaši asu un izturīgu šķautni. Katru nazi meistari pabeidz ar roku, izmantojot japāņu ūdens asināšanas akmeņus līdz #3000 graudainībai, tā radot žiletas asu griezējumu, ar kuru Kasumi naži ir pazīstami.

Produkta mērķis



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 DĒKINS ARMAKSAT)

Small Santoku ir veidots kā kompakts, precīzs un daudzfunkcionāls nazis, kas piemērots visu tipu virtuvēm. Tā mērķis ir piedāvāt **profesionāla līmeņa asumu un ergonomisku satvērienu** griešanai, kapāšanai un smalcināšanai ar minimālu piepūli.

Mērķa lietotāji

Šis nazis ir īpaši piemērots:

- profesionāliem pavāriem un kulinārijas studentiem;
- mājas pavāriem, kas vēlas augstas kvalitātes japāņu universālo nazi;
- lietotājiem, kuri dod priekšroku īsākiem, ļoti manevrējamiem asmeņiem;
- Seki ražotu augstākās klases nažu kolekcionāriem.

Produkta izmantošana

13 cm Santoku ir lielisks instruments smalkai kapāšanai, dārzeņu griešanai, garšaugu sagatavošanai, gaļas apgriešanai un detalizētiem virtuves darbiem. Līdzsvarotais svars un kompaktie izmēri padara nazi ideāli piemērotu lietotājiem, kuri priekšroku dod precīzai kontrolei, nevis maksimālai jaudai. VG-10 tērauda asmens ilgi saglabā asumu un to var viegli atjaunot, regulāri asinot ar japāņu ūdens akmeņiem.

Pēc lietošanas nazi ieteicams noskalot ar remdenu ūdeni, nomazgāt ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un pilnībā nosusināt. Asmeni nedrīkst izmantot uz kauliem, saldētiem produktiem vai ļoti cietiem materiāliem, lai izvairītos no bojājumiem.

Komplekts

- Kasumi VG-10 Pro Small Santoku nazis - 13 cm asmens

Saderība

- piemērots dārzeņiem, garšaugiem, zivīm un gaļai bez kauliem;
- saderīgs ar japāņu asināšanas akmeņiem (ieteicams #1000-#3000);
- nav paredzēts saldētiem produktiem vai kaulu griešanai.

Specifikācijas un tehniskā informācija

- **Modelis:** K-52013
- **Asmens materiāls:** VG-10 Cobalt High Carbon Stainless Steel
- **Cietība:** HRC 59-60
- **Asmens garums:** 13 cm
- **Kopējais garums:** 24-25 cm
- **Asmens biezums:** apmēram 2 mm
- **Svars:** apmēram 108 g
- **Apdare:** satin finish
- **Asmens tips:** gluds, divpusējs V-veida asinājums



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 PĒKĻINS ADMAKSAT)

- **Roktura materiāls:** antibakteriāla Methacrylic Resin (marmora imitācija)
- **Ražots:** Seki, Gifu, Japāna

Materiālu sastāvs

Komponents

Asmens

Rokturis

Asmens apdare/asinājums

Materiāls

VG-10 Cobalt High Carbon Stainless Steel

antibakteriāla Methacrylic Resin (marmora imitācija)

divpakāpju japāņu ūdens asināšana (līdz #3000 graudainībai)

Kopšana un apkope

- pēc katras lietošanas mazgāt ar remdenu ūdeni un neitrālu mazgāšanas līdzekli;
- vienmēr pilnībā nosusināt, lai izvairītos no mitruma iedarbības;
- nelietot trauku mazgājamajā mašīnā;
- asināt regulāri ar japāņu asināšanas akmeņiem optimālam asuma līmenim;
- uzglabāt nažu blokā, aizsargmakstī vai uz magnētiskās sliedes;
- neizmantot kaulu vai saldētu produktu griešanai.

Noteikumi un standarti

- izgatavots, ievērojot tradicionālās Seki nažu izgatavošanas metodes;
- izmanto augstākās kvalitātes japāņu VG-10 tēraudu, kas īpaši izstrādāts virtuves nažiem;
- roku asināšana un finiša apdare atbilst profesionālo pavāru prasībām.

Cita noderīga informācija

VG-10 Pro sērija pārstāv Kasumi augstas veiktspējas līniju ar izcilām griešanas īpašībām un izturīgu, oksidācijizturīgu tēraudu. Antibakteriālais Methacrylic Resin rokturis nodrošina higiēnisku, komfortablu satvērienu un vizuāli pievilcīgu marmora efektu.

Pateicoties īsākam asmenim un ergonomiskam līdzsvaram, Small Santoku ir īpaši piemērots mazākām virtuvēm un pavāriem, kuri augstāk par visu vērtē precīzu kontroli.

BUJ – biežāk uzdotie jautājumi

- **Vai šo nazi drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā?**
Nē. Trauku mazgājamās mašīnas var sabojāt asmens šķautni un roktura materiālu. Ieteicama tikai maiga mazgāšana ar rokām un tūlītēja nosusināšana.
- **Vai ar VG-10 tērauda nazi var griezt kaulus un saldētus produktus?**
Nav ieteicams. Tas var radīt šķautnes šķembas vai mikrobojājumus.



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 DĒKINS ARMAKSAT)

Šādiem darbiem jāizmanto cits, robustāks instruments (piemēram, cirtnis).

- **Cik bieži jāasinā Small Santoku nazis?**

Tas atkarīgs no lietošanas biežuma. Profesionālai virtuvei ieteicama regulāra asināšana uz akmens, mājas apstākļos – kad jūtams, ka nazis vairs neslīd cauri produktiem tik viegli kā iepriekš.

- **Kādus asināšanas akmeņus vislabāk izmantot VG-10 tēraudam?**

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

Terminu skaidrojošā vārdnīca

- **Santoku:** tradicionāls japāņu universāls virtuves nazis, kas paredzēts griešanai, kapāšanai un smalcināšanai.
- **VG-10 steel:** augstākās klases japāņu augstoglekļa nerūsējošais tērauds ar izcilu asumu, cietību un šķautnes noturību.
- **V-grind:** simetrisks V-veida asinājuma profils, kas veido ļoti smalku un asu griezējmalu.
- **Seki:** Japānas vēsturiskais zobenu un augstākās kvalitātes asmeņu ražošanas centrs.
- **Methacrylic Resin:** izturīgs, higiēnisks roktura materiāls, kas labi pretojas mitrumam un deformācijām.

Lejupielādes, rokasgrāmatas, sertifikāti

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

Par ražotāju

Kopš 1916. gada SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. ražo augstas kvalitātes nažus, apvienojot tradicionālo Seki zobensmeistaru prasmes ar mūsdienu tērauda tehnoloģijām. Kasumi sērijas naži ir atzīti visā pasaulē par precizitāti, izturību un elegantu japānisku dizainu.

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.