



Магазин www.LYNXGEAR.lv
Компания: SIA „LATLYNX”
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

Пока без рейтинга



Цена 105,00 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 18,22 €



Описание

Kanetsune 2000 Series Santoku нож 16.5 см (Shiro-2/SS)

Kanetsune 2000 Series Santoku 16.5 см – это универсальный японский кухонный нож с **кузнечным лезвием HON-WARIKOMI**. Рабочая сердцевина выполнена из **TAKEFU Shiro-2 углеродистой стали**, а защитные пластины – из **SUS410 нержавеющей стали**, что обеспечивает долговечность и защиту от коррозии. Твердость режущей кромки **61+ HRC** гарантирует исключительную остроту и стойкость, делая этот нож идеальным выбором как для профессиональных поваров, так и для любителей. Изготовлен в **городе Сэки, Япония**, известном своими традициями кузнечного мастерства.

Назначение продукта

Этот **универсальный кухонный нож** предназначен для нарезки, шинковки и рубки овощей, фруктов, мяса и рыбы. Широкое лезвие облегчает перенос продуктов, а плоский профиль кромки и сбалансированная рукоятка обеспечивают комфорт и точность реза. Santoku сочетает в себе универсальность шеф-ножа и точность японского Nakiri.

Основные особенности

- **Сталь лезвия:** HON-WARIKOMI – сердцевина Shiro-2 и SUS410 обкладки
- **Твердость:** 61-64 HRC
- **Длина лезвия:** 16.5 см
- **Общая длина:** 29.0 см



Магазин www.LYNXGEAR.lv
Компания: SIA „LATLYNX”
info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Рег. номер 45403038162, НДС Рег. номер LV45403038162,
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ДЛЯ ОПЛАТЫ)

- **Толщина лезвия:** 1.8 мм
- **Ширина лезвия:** 4.4 см
- **Вес:** около 156 г
- **Рукоятка:** прочная фанера с нержавеющей вставкой, тройное заклепочное крепление
- **Заточка:** двусторонняя симметричная
- **Ножны:** KC-633 (продаются отдельно)
- **Происхождение:** Сэки, Япония

Преимущества

- Исключительная острота и долговечность благодаря сердцевине Shiro-2
- Нержавеющие обкладки SUS410 для лёгкого ухода
- Широкое лезвие удобно для переноса продуктов и измельчения чеснока
- Эргономичная и сбалансированная рукоятка защищает пальцы от доски
- Сочетание японских традиций и современной прочности

Технические данные

Серия	Kanetsune 2000
Модель	Santoku 165 мм
Общая длина	29.0 см
Длина лезвия	16.5 см
Толщина лезвия	1.8 мм
Ширина лезвия	4.4 см
Сталь	Shiro-2 сердцевина / SUS410 обкладки
Твердость	61-64 HRC
Заточка	Двусторонняя симметричная
Рукоятка	Фанера с нержавеющей вставкой
Вес	Около 156 г
Ножны	KC-633 (отдельно)
Происхождение	Сэки, Япония

Производитель / Контакты

Kanetsune (Seki Cutlery)

Сэки, Япония

Служба поддержки: www.kanetsune.com

© Kanetsune. Характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.