



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 59,00 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 10,24 €



Описание

Kasumi Tora Santoku японский кухонный нож – 16,5 см

Kasumi Tora Santoku – универсальный японский кухонный нож, предназначенный для нарезки, шинковки и измельчения самых разных продуктов. Широкое полотно с плавным изгибом к острию обеспечивает отличный контроль при подготовке блюд, поэтому нож одинаково хорошо подходит для овощей, рыбы, мяса и повседневных кулинарных задач. Линия Tora отличается лаконичным традиционным дизайном, стабильной работой и сбалансированным удержанием. Клинок выполнен из **DSR1K6 высокоуглеродистой нержавеющей стали с добавлением молибдена и ванадия**, что обеспечивает высокую остроту, коррозионную стойкость и простоту последующей заточки. Рукоять из древесины магнолии с чёрным эпоксидным покрытием даёт лёгкий и удобный хват, позволяя комфортно работать на кухне в течение длительного времени.

Назначение продукта

Kasumi Tora Santoku создан как **многофункциональный кухонный нож** для домашних поваров и профессионалов, ценящих традиционное японское качество. Его задача – обеспечить точный рез, плавное отделение продуктов и длительное сохранение остроты при одновременной простоте ухода и обслуживания.

Целевая аудитория

Этот нож оптимален для:



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)

- шеф-поваров и профессиональных кухонь;
- домашних поваров, желающих познакомиться с подлинными японскими ножами;
- пользователей, которым нужен один универсальный нож для ежедневной работы;
- коллекционеров и энтузиастов японских ножей, ценящих продукцию Seki.

Использование продукта

Нож Santoku отлично подходит для нарезки овощей, шинковки зелени, порционирования мяса и рыбы, а также для быстрой и контролируемой подготовки продуктов. Широкий клинок удобно использовать для переноса нарезанных ингредиентов с доски в сковороду или миску. Сверхострая V-образная кромка формируется методом водной заточки на японских камнях зернистостью до #3000.

Нож рекомендуется мыть вручную в тёплой воде с нейтральным моющим средством и тщательно вытирать насухо после каждого использования. Он не предназначен для резки замороженных продуктов, костей и очень твёрдых материалов. Для поддержания максимальной эффективности желательно регулярно подправлять кромку на точильном камне.

Комплектация

- Нож Kasumi Tora Santoku – клинок 16,5 см

Совместимость

- подходит в качестве универсального кухонного ножа для овощей, мяса и рыбы;
- совместим с японскими водными точильными камнями;
- не рекомендуется для резки замороженных продуктов и костей, чтобы избежать сколов режущей кромки.

Характеристики и технические данные

- **Модель:** 36841 – Kasumi Tora Santoku 6,5"
- **Сталь клинка:** DSR1K6 High Carbon Molybdenum Vanadium Stainless Steel
- **Твёрдость:** HRC 56-58
- **Обработка клинка:** satin finish
- **Длина клинка:** 16,5 см / 6,5"
- **Общая длина:** 29,0-29,5 см
- **Толщина клинка:** 2,0 мм
- **Вес:** около 100-102 г
- **Тип заточки:** двусторонняя V-образная заточка
- **Рукоять:** древесина магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
- **Производство:** Seki, Gifu, Япония

Состав материалов



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)	
Компонент	Материал
Клинок	DSR1K6 High Carbon Molybdenum Vanadium нержавеющая сталь
Рукоять	древесина магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
Финиш кромки	японская водная заточка (до зернистости #3000)

Уход и обслуживание

- мыть тёплой водой с нейтральным моющим средством и каждый раз вытирать насухо;
- не помещать в посудомоечную машину;
- не оставлять нож в раковине или в воде на длительное время;
- регулярно подтачивать на японском точильном камне (рекомендуемая зернистость 1000–3000);
- не использовать для резки замороженных продуктов и костей, чтобы избежать сколов;
- хранить в подставке, на магнитной рейке или в защитных ножнах.

Нормативы и стандарты

- производится с учётом традиционных методов изготовления ножей в Seki;
- каждый нож проходит ручную доводку и контроль мастеров;
- высокоуглеродистая нержавеющая сталь отвечает требованиям профессиональной прочности и безопасности при контакте с пищей.

Дополнительная информация

Серия Kasumi Tora создана на основе многолетнего опыта разработки линейки ножей Kasumi. Каждый нож индивидуально доводится мастерами в городе Seki – историческом центре производства японских мечей и ножей. Ножи Tora удачно совмещают профессиональные режущие характеристики и доступную цену, поэтому отлично подходят тем, кто покупает свой первый подлинный японский кухонный нож.

Рукоять из древесины магнолии с чёрным эпоксидным покрытием обеспечивает лёгкость, комфорт и традиционный японский внешний вид. Баланс и эргономика ножа позволяют работать длительное время, снижая усталость рук.

FAQ – часто задаваемые вопросы

- **Можно ли мыть этот нож в посудомоечной машине?**
Нет. Посудомоечная машина может повредить режущую кромку и рукоять из дерева. Рекомендуется только ручная мойка с последующей тщательной сушкой.
- **Подходит ли нож для резки костей и замороженных продуктов?**
Не рекомендуется. Твёрдые и замороженные продукты могут вызвать сколы и повреждения кромки. Для таких задач лучше использовать специальный топорик или более грубый нож.



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)

- **Как часто нужно затачивать Kasumi Tora Santoku?**
Частота заточки зависит от интенсивности использования. В профессиональной кухне заточку на камне стоит делать регулярно, дома — по мере снижения остроты и комфортности реза.
- **Какие точильные камни лучше использовать?**
Оптимально использовать японские водные камни: зернистость около 1000 для восстановления кромки и 3000 для финишной доводки и повышенной остроты.

Глоссарий терминов

- **Santoku:** универсальный японский кухонный нож для нарезки, шинковки и измельчения продуктов.
- **Молибден-ванадиевая сталь:** высокоуглеродистая нержавеющая сталь с добавлением молибдена и ванадия, обладающая остротой, прочностью и простотой ухода.
- **V-образная заточка:** симметричный профиль режущей кромки, обеспечивающий очень острый и точный рез.
- **Древесина магнолии:** традиционный японский материал для рукоятей ножей — лёгкий, приятный на ощупь и устойчивый к влаге.
- **Seki:** исторический центр производства мечей и ножей в Японии, известный высоким уровнем качества клинков.

Загрузки, инструкции, сертификаты

- [Сайт производителя](#)
- Инструкции по заточке и уходу доступны на странице продуктов Kasumi.

О производителе

С 1916 года компания SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. производит высококачественные ножи, совмещая традиционные техники мастеров Seki с современными технологиями обработки стали. Ножи бренда Kasumi ценятся шеф-поварами и кулинарными энтузиастами по всему миру за точность, мастерство исполнения и долговечность.

Контакты производителя

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. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта.