



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 245,00 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 42,52 €



1-4 Weeks



Описание

KASUMI VG-10 PRO naži ir izgatavoti no viengabalaina japāņu VG-10 kobalta augsti karbonizēta nerūsējošā tērauda, kas tika izveidots īpaši šiem nažiem. Naži ir norādīti līdz cietībai ap 59-60 HRC, kas ir ideāla cietība profesionāliem virtuves nažiem. Šāda cietība nodrošina asāko asmeni un daudz ilgāku kalpošanas laiku, nekā tas ir vairums virtuves nažiem. Šie naži ir rūpīgi izgatavoti ar roku darbu. Lieliskais izskats un naža balanss ir panākts japāņu nažu meistaru lielisko darbu.

- **Asmens garums:** 18 cm
- **Asmens tērauds:** Japanese VG-10 Cobalt high carbon stainless steel
- **Cietība:** 59-60 HRC
- **Rokturis:** Blue Marble Effect Resin Anti Bacterial Handle
- **Asinājums:** V type
- **Svars:** 185 g



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 ПЛАТЯТ)

- Izgatavots Japānā

KASUMI

SUMIKAMA uzņēmums, KASUMI nažu brenda īpašnieks, izgatavo ļoti augstas kvalitātes virtuves nažus un aksesuārus, izmantojot 780 gadu vecas Seki zobenu meistaru tradīcijas un modernos materiālus.

Padomi naža uzturēšanai

- Neļaujiet nazim palikt pavisam neasam, asiniet to regulāri. Asināt vēlams ar uz galda liekamu akmens vai dimanta galodu.
- Kā jebkuru labu virtuves nazi, to nedrīkst mazgāt trauku mašīnā. Mazgājiet nazi zem tekoša, karsta ūdens ar birstīti un nosusiniet ar papīra dvieli uzreiz pēc lietošanas pabeigšanas.
- Haiku home sērijas virtuves naži ir izgatavoti no piemērota tērauda un noasināti ar "V" veida japāņu asinājumu.

Asināšanas instrukcija (ar ūdens akmeni)

1. Sākumā akmeni iemērciet ūdenī 15 minūtes. Asināšanas laikā vienmēr turiet akmeni mitru, varat to aplaistīt regulāri ar ūdeni, ja domājat, ka tas žūst. Ūdens darbojas kā smērviena uz akmens.
2. Nazis jātur 10–20° leņķī pret galodu. Tad nazis tiek novilkts pa akmens virsmu ar nelielu spiedienu uz priekšu un atpakaļ. Nazis ar vienkopusēju asinājumu asināms 80% asinājuma pusē un 20% otrā pusē. Abpusēji asinātu nazi jāasina 70% labajā pusē un 30% kreisajā. Pēc asināšanas nazi jāskalo siltā, tekošā ūdenī un jānosusina ar papīra dvieli līdz lietošanai.
3. Pēc akmens mērcēšanas labročiēm jāasina nazis no labās puses tā, ka naža smaile ir vērsta prom no ķermeņa. Kreiļiem ieteicams sākt asināt naža kreiso pusi.
4. Asināšanas laikā nazis jātur stingri. Virziet nazi pa akmeni leņķī turp un atpakaļ kā redzams ilustrācijā. Katru kustību labā sākt ar naža smaili un turpināt uz naža vidu un zemāko daļu. Regulāri mitriniet akmeni. Asināšanas laikā uz asināmās smailes veidojas tērauda kantīte, ko var sataustīt ar pirkstu, ja nav redzama. Kad tas notiek, mainiet naža pusi. Kad abas puses ir noasinātas tādā veidā, tad mainiet uz augšu akmens smalkumu un samaziniet asināšanas spēku. Asināšana jābeidz, kad var nevarat sataustīt asinājuma kantīti pēc asināšanas jebkurā pusē. Pēc asināšanas nazi jāskalo siltā, tekošā ūdenī un jānosusina ar papīra dvieli līdz lietošanai. Asināšanas akmens jānosusina un jāļauj tam izžūt.