



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, LATVIA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

1/4 ПЛД ОПЛАТЫ

Пока без рейтинга

Цена 204,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 35,57 €



Описание

Kasumi Small Santoku японский кухонный нож – 13 см, VG-10 Pro

Kasumi VG-10 Pro Small Santoku – компактный, многофункциональный японский кухонный нож, созданный для точных операций и повседневной подготовки блюд. Укороченный клинок длиной 13 см обеспечивает превосходный контроль при нарезке овощей, зелени, фруктов и небольших продуктов. Производится в городе Seki (Япония) и сочетает выдающиеся режущие качества с премиальными материалами и традиционным мастерством.

Клинок выкован из цельной стали **VG-10 Cobalt high carbon stainless steel** и закален до твёрдости HRC 59–60, что обеспечивает исключительно острую и долговечную режущую кромку. Каждый нож вручную доводится мастерами с использованием японских водных камней зернистостью до #3000, благодаря чему достигается «бритвенная» острота, которой известны ножи Kasumi.

Назначение продукта



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, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(не для оплаты)

Модель Small Santoku разработана как компактный, точный и универсальный нож, подходящий для кухонь любого уровня. Его задача – обеспечить **профессиональную остроту и удобную эргономику** при нарезке, шинковке и измельчении с минимальными усилиями.

Целевая аудитория

Этот нож идеально подходит для:

- шеф-поваров и студентов кулинарных школ;
- домашних поваров, которым нужен высококачественный японский универсальный нож;
- пользователей, предпочитающих короткие и манёвренные клинки;
- коллекционеров премиальных ножей, произведённых в Seki.

Использование продукта

Нож Santoku с клинком 13 см особенно хорош для тонкой шинковки, нарезки овощей, подготовки зелени, зачистки мяса и точных кухонных операций.

Сбалансированный вес и компактный размер делают его идеальным для тех, кто ценит максимальный контроль над клинком. Сталь VG-10 долго сохраняет остроту и легко обслуживается при регулярной правке на японских водных камнях.

После использования нож следует промыть в тёплой воде с нейтральным моющим средством и тщательно вытереть насухо. Не использовать для резки костей, замороженных и сверхтвёрдых продуктов, чтобы избежать повреждения клинка.

Комплектация

- Нож Kasumi VG-10 Pro Small Santoku – клинок 13 см

Совместимость

- подходит для работы с овощами, зеленью, рыбой и мясом без костей;
- совместим с японскими водными точильными камнями (рекомендуется зернистость #1000–#3000);
- не предназначен для резки замороженных продуктов и костей.

Характеристики и технические данные

- **Модель:** K-52013
- **Материал клинка:** VG-10 Cobalt High Carbon Stainless Steel
- **Твёрдость:** HRC 59-60
- **Длина клинка:** 13 см
- **Общая длина:** 24-25 см
- **Толщина клинка:** около 2 мм
- **Вес:** около 108 г
- **Финиш клинка:** satin finish
- **Тип кромки:** гладкая, двусторонняя V-образная заточка



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, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(не для оплаты)

- **Материал рукояти:** antibakteriāla Methacrylic Resin (имитация мрамора)
- **Производство:** Seki, Gifu, Japan

Состав материалов

Компонент

Материал

Клинок

VG-10 Cobalt High Carbon Stainless Steel

Рукоять

antibakteriāla Methacrylic Resin
(имитация мрамора)

Финиш кромки

двуухступенчатая водная заточка (до
зернистости #3000)

Уход и обслуживание

- после каждого использования мыть в тёплой воде с нейтральным моющим средством;
- тщательно вытираять насухо, не оставлять нож влажным;
- не помещать в посудомоечную машину;
- регулярно затачивать на японских водных камнях для сохранения максимальной остроты;
- хранить в подставке, в ножнах или на магнитной рейке;
- не использовать для резки костей и замороженных продуктов.

Нормативы и стандарты

- изготовлен с учётом традиционных методов производства ножей в Seki;
- используется высококачественная японская сталь VG-10, разработанная специально для кухонных ножей;
- ручная доводка и заточка соответствуют профессиональным кулинарным стандартам.

Дополнительная информация

Серия VG-10 Pro представляет высокопроизводительную линейку Kasumi, сочетающую выдающуюся режущую способность с долговечной, стойкой к коррозии сталью. Антибактериальная рукоять из Methacrylic Resin обеспечивает гигиеничный и удобный хват, а мраморный рисунок придаёт ножу премиальный внешний вид.

Благодаря короткому клинку и продуманному балансу Small Santoku особенно удобен на небольших кухнях и для поваров, которые ставят точность выше грубой силы.

FAQ – часто задаваемые вопросы

- **Можно ли мыть нож в посудомоечной машине?**

Нет. Посудомоечная машина может повредить режущую кромку и материал рукояти. Рекомендуется только бережная ручная мойка с последующей сушкой.

- **Подходит ли клинок из VG-10 для резки костей и замороженных**



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, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(не для оплаты)

продуктов?

Не рекомендуется. Такие операции могут вызвать сколы и микроповреждения кромки. Для костей и заморозки лучше использовать отдельный, более грубый инструмент.

- **Как часто нужно затачивать Small Santoku?**

Это зависит от интенсивности использования. В профессиональной кухне заточку стоит проводить регулярно, дома – когда заметно снижается лёгкость реза и контроль над ножом.

- **Какие точильные камни лучше подходят для стали VG-10?**

Оптимально использовать японские водные камни: примерно 1000 зернистость для восстановления кромки и около 3000 для финишной доводки.

Глоссарий терминов

- **Santoku:** традиционный японский универсальный кухонный нож для нарезки, шинковки и измельчения.
- **VG-10 steel:** премиальная японская высокоуглеродистая нержавеющая сталь, известная остротой, твёрдостью и удержанием кромки.
- **V-grind:** симметричный V-образный профиль заточки, создающий крайне тонкую и острую режущую кромку.
- **Seki:** исторический центр производства мечей и ножей в Японии, известный высоким качеством клинков.
- **Methacrylic Resin:** прочный, гигиеничный материал рукояти, устойчивый к влаге и деформациям.

Загрузки, инструкции, сертификаты

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

О производителе

С 1916 года компания **SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD.** производит высококачественные ножи, совмещающая традиционное ремесло кузнецов Seki с современными сталелитейными технологиями. Серия Kasumi высоко ценится во всём мире за точность, долговечность и элегантный японский дизайн.

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.