

Marasun www.LYNXGEAR.lv Компания: SIA "LATLYNX"

info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Per. номер 45403038162, НДС Per. номер LV45403038162, Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle, Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

# ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

ANNE GEAR

Пока без рейтинга

### Цена 204,95 €

Цена со скидкой Вкл. НДС 21%: 35,57 €



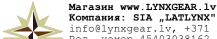
#### Описание

# 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



info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Per. 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

(HE ULD OLLYA)

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

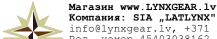
Твёрдость: HRC 59-60Длина клинка: 13 смОбщая длина: 24-25 см

• Толщина клинка: около 2 мм

• **Bec:** около 108 г

• Финиш клинка: satin finish

• Тип кромки: гладкая, двусторонняя V-образная заточка



info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Per. номер 45403038162, НДС Per. номер LV45403038162,
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(HE UID OUUVI)

• 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 двухступенчатая водная заточка (до

зернистости #3000)

# Уход и обслуживание

 после каждого использования мыть в тёплой воде с нейтральным моющим средством;

- тщательно вытирать 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.

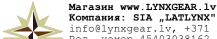
Благодаря короткому клинку и продуманному балансу Small Santoku особенно удобен на небольших кухнях и для поваров, которые ставят точность выше грубой силы.

## 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



info@lynxgear.lv, +371 2022 8895
Per. номер 45403038162, НДС Per. номер LV45403038162,
Юридический адрес: Baznīcas iela 8, Aizkraukle,
Aizkraukles novads, LV-5101, LATVIJA
Банковский счет: LV87UNLA0050021387494
AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

# ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(HE HIS OHINTH)

#### 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, совмещая 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: <a href="https://sumikama.co.jp/en/contact/">https://sumikama.co.jp/en/contact/</a>
© SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта.