



REDSALT® Professional Series Santoku nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej, 18 cm, wykonany ręcznie w Japonii, profesjonalny nóż szefa kuchni z pochwą na noże i skórzanym pokrowcem, ostrze ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny

Indeks: **695390** Producent: **REDSALT** Kod producenta: **101013101**

Cena: **758.64 zł**

Opis

REDSALT® Professional Series Santoku nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej, 18 cm, wykonany ręcznie w Japonii, profesjonalny nóż szefa kuchni z pochwą na noże i skórzanym pokrowcem, ostrze ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny

Producent: REDSALT

- Wyprodukowano w Japonii – nasz nóż szefa kuchni Santoku 180 jest produkowany w małej specjalistycznej manufakturze w SEKI – przez mistrzów rzemieślników z najwyższą precyzją
- ► Najlepsze materiały – rdzeń noża szefa kuchni jest wykonany z wysokiej jakości, wyjątkowo wytrzymałej japońskiej stali AUS10 (HRC 60 +/-1) i jest otoczony z każdej strony 22 warstwami stali damasceńskiej. Tradycyjny oktagonowy uchwyt jest uszczelniany w czasochłonnym procesie i dzięki temu jest wyjątkowo trwały
- ► Najwyższa ostrość – nierdzewne ostrze damasceńskie jest przycinane ręcznie przez doświadczonych szlifierek do noży zgodnie z tradycyjnym sposobem dla maksymalnej ostrości i prawie bez problemu przesuwa się po ciętym materiale
- ► Jedyne w swoim rodzaju wzornictwo – ręcznie naniesione tradycyjne uderzenie młotkiem Tsuchime sprawia, że każdy nóż jest unikatowy, dodatkowo w zakres dostawy wchodzi pochwa na noże do bezpiecznego przechowywania i wysokiej jakości skórzany pokrowiec
- ► REDSALT to innowacyjna, wysokiej jakości marka z południa Niemiec – dzięki przemyślanemu wzornictwu i doskonałej funkcjonalności jesteśmy synonimem pasji i miłości do gotowania
- **waga przedmiotu:** 130 grams
- **Liczba części:** 1
- **punkt znaku wypunktowania:** Wyprodukowano w Japonii – nasz nóż szefa kuchni Santoku 180 jest produkowany w małej specjalistycznej manufakturze w SEKI – przez mistrzów rzemieślników z najwyższą precyzją, ► Najlepsze materiały – rdzeń noża szefa kuchni jest wykonany z wysokiej jakości, wyjątkowo wytrzymałej japońskiej stali AUS10 (HRC 60 +/-1) i jest otoczony z każdej strony 22 warstwami stali damasceńskiej. Tradycyjny oktagonowy uchwyt jest uszczelniany w czasochłonnym procesie i dzięki temu jest wyjątkowo trwały, ► Najwyższa ostrość – nierdzewne ostrze damasceńskie jest przycinane ręcznie przez doświadczonych szlifierek do noży zgodnie z tradycyjnym sposobem dla

maksymalnej ostrości i prawie bez problemu przesuwają się po ciętym materiale, ➤ Jedyne w swoim rodzaju wzornictwo – ręcznie naniesione tradycyjne uderzenie młotkiem Tsuchime sprawia, że każdy nóż jest unikatowy, dodatkowo w zakres dostawy wchodzi pochwa na noże do bezpiecznego przechowywania i wysokiej jakości skórzany pokrowiec, ➤ REDSALT to innowacyjna, wysokiej jakości marka z południa Niemiec – dzięki przemyślanemu wzornictwu i doskonałej funkcjonalności jesteśmy synonimem pasji i miłości do gotowania

- **ilość sztuk w opakowaniu:** 1
- **Opis produktu:** REDSALT to innowacyjna marka z południa Niemiec. Dzięki przemyślanemu wzornictwu i funkcjonalności jesteśmy synonimem pasji i miłości do gotowania. Made in Japan to znak jakości zapewniający najwyższą jakość, niezawodność i absolutną precyzję. Dlatego w czasach masowej produkcji przy wyborze naszego partnera produkcyjnego świadomie zdecydowaliśmy się na małą manufakturę w słynnym z legendarnego kowalstwa miecza mieście SEKI. W tym małym zakładzie, specjalizującym się w produkcji noży kuchennych, nasze noże przechodzą przez wykwalifikowanych mistrzów rzemieślników na każdym etapie aż do ich wykończenia i końcowego szlifowania ręcznego. Nasza seria noży REDSALT Professional Knife składa się z następujących elementów: · klasyczny nóż szefa kuchni GYUTO 210 mm · nóż uniwersalny SANTOKU 180 mm · prostokątny nóż do warzyw Nakiri 180 mm. Każdy nóż posiada rdzeń ze szczególnie wytrzymałej i twardej japońskiej stali AUS10 o stopniu twardości HRC / Rockwell 60 +/- 1. Wysokiej jakości rdzeń pokryty jest z każdej strony 22 warstwami stali damasceńskiej, uszlachetniony tradycyjnym ręcznie nakładanym młotkiem TSUCHIME i przycięty z najwyższą precyzją pod kątem 14° do najwyższej ostrości. Optymalnie dopasowany do ostrza tradycyjny japoński uchwyt drewniany OKTAGON, który pochodzi z japońskiego miecza Katana, jest wąski, lekki i bardzo dobrze leży w dłoni. Uchwyt jest ręcznie polerowany i przed montażem jest uszczelniany w czasochłonnym procesie, aby zagwarantować długą trwałość. Dzięki dopasowaniu komponentów przez Meisterhand powstaje idealna równowaga, która wraz z efektem zapobiegającym przywieraniu technologii udarowej zapewnia wyjątkowe wrażenia podczas cięcia.
- **marka:** REDSALT
- **rozmiar:** 18cm
- **numer części:** 101013101
- **kolor:** srebrny, kolor drewna
- **nazwa typu elementu:** nóż
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.451 kilograma
- **producent:** REDSALT
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4260739970043
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031, 20658154031
- **nazwa przedmiotu:** REDSALT® Professional Series Santoku nóż szefa kuchni ze stali damasceńskiej, 18 cm, wykonany ręcznie w Japonii, profesjonalny nóż szefa kuchni z pochwą na noże i skórzanym pokrowcem, ostrze ze stali damasceńskiej, nóż kuchenny
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-06-12T09:52:13.735Z
- **materiał:** Stal nierdzewna

Parametry

Długość ostrza	18 cm
Waga	130 g
Materiał ostrza	Stal damasceńska, AUS10
Producent	REDSALT
Rodzaj uchwytu	Oktagonalny, drewniany

Zdjęcia

MADE IN JAPAN 日本製

Ein Gütesiegel für höchste Qualität, Zuverlässigkeit und absolute Präzision. Die REDSALT® PROFESSIONAL SERIES Messer stammen aus einer kleinen Manufaktur in SEKI 関市.

"In unserem für Küchenmesser spezialierten Kleinbetrieb durchlaufen die Messer vom Rohling bis zur Fertigstellung die Hände von Handwerksmeistern."

A seal for the highest quality, reliability and absolute precision. The REDSALT® PROFESSIONAL SERIES knives are produced in a small manufactory in SEKI 関市.

"In our small company specialized in kitchen knives, all products pass through the hands of master craftsmen from blank to finish."

REDSALT®
DIN 18242
MADE IN JAPAN

T-ITO

TAKESHI ITO
Produzent / Manufacturer
SEKI 関市 JAPAN

