



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

1/2 ПЛД ОПЛАТЫ

Пока без рейтинга

Цена 296,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 51,54 €



1-4 Weeks



Описание

KASUMI VG-10 PRO naži ir izgatavoti no viengabalaina japānu VG-10 kobalta augsti karbonizēta nerūsējošā tērauda, kas tika izveidots īpaši šiem nažiem. Naži ir norūdīti 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 japānu nažu meistarū 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, LATVIA

Банковский счет: LV87UNLA0050021387494

AS SEB banka, SWIFT: UNLALV2X

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ЗАКАЗА

(НЕ ПЛА ОПЛАТЫ)

- Izgatavots Japānā

KASUMI

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

Padomi naža uzturēšanai

- Nelaujiet 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 japānu asinājumu**.

Asināšanas instrukcija (ar ūdens akmeni)

- 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 smērviesta uz akmens.
- Nazis jāturi 10-20° leņķi pret galodu. Tad nazis tiek novilkts pa akmens virsmu ar nelielu spiedienu uz priekšu un atpakaļ. Nazis ar vienpusēju asinājumu asināmāms 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.
- Pēc akmens mērcēšanas labročiem jāsāk asināt nazis no labās puses tā, ka naža smaile ir vērsta prom no ķermenē. Kreiliem ieteicams sākt asināt naža kreiso pusī.
- Asināšanas laikā nazis jāturi stingri. Virziet nazi pa akmeni leņķi 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 pusī. 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 jālauj tam izšūt.