



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 36,95 €

Цена со скидкой

Вкл. НДС 21%: 6,41 €



Описание

Нож для чистки Kasumi Tora – молибден-ванадиевая высокоуглеродистая нержавеющая сталь

Kasumi Tora – это идеальное сочетание традиционного японского мастерства и современных технологий обработки стали. Клинок изготовлен из молибден-ванадиевой высокоуглеродистой нержавеющей стали, известной своей остротой, устойчивостью к коррозии и лёгкостью заточки. Благодаря малому весу и сбалансированной конструкции нож идеально подходит для деликатных кухонных работ – очистки, нарезки и филигранного шинкования.

Рукоять из древесины магнолии с прочным чёрным эпоксидным покрытием обеспечивает надёжный и удобный захват, оставаясь лёгкой даже при длительном использовании. Этот нож, созданный как для профессиональных шеф-поваров, так и для любителей готовить, предлагает точность, баланс и изящество – воплощая японскую философию гармонии между простотой и совершенством.

Назначение продукта

Обеспечить лёгкий, точный и долговечный нож для чистки, сочетающий японское качество стали и эргономичный комфорт. Серия Kasumi Tora отличается исключительной остротой и балансом, делая нож идеальным выбором как для профессиональных кухонь, так и для дома.

Применение

Этот нож предназначен для тонкой нарезки, чистки и обрезки. Его клинок



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)

длиной 9 см идеален для работы с фруктами, овощами и мелкими ингредиентами, требующими точного контроля. Благодаря **антикоррозийной молибден-ванадиевой стали** нож долго сохраняет заточку и легко обслуживается, обеспечивая надёжность на долгие годы.

Основные характеристики

- **Материал клинка:** молибден-ванадиевая высокоуглеродистая нержавеющая сталь
- **Длина клинка:** 9 см
- **Общая длина:** 23 см
- **Вес:** 40 г
- **Материал рукояти:** древесина магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
- **Происхождение:** город Сэки, префектура Гифу, Япония
- **Устойчив к коррозии и лёгок в заточке**
- **Лёгкий и сбалансированный дизайн** для максимального контроля

Технические характеристики

Тип изделия	Нож для чистки (Paring Knife)
Материал клинка	Молибден-ванадиевая высокоуглеродистая нержавеющая сталь
Длина клинка	9 см
Общая длина	23 см
Вес	40 г
Материал рукояти	Древесина магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
Страна происхождения	Сэки, Япония
Можно мыть в посудомоечной машине	Нет (рекомендуется ручная мойка)

Преимущества Kasumi Tora

- **Аутентичное японское качество:** произведён в Сэки — мировой «столице ножей»
- **Высококачественная сталь:** молибден-ванадиевый сплав обеспечивает долгую остроту
- **Идеальный баланс и малый вес:** всего 40 г — идеален для точных работ
- **Удобный естественный захват:** рукоять из магнолии с чёрным эпоксидным покрытием
- **Подходит для профессионалов и домашних поваров:** надёжный, элегантный и лёгкий в уходе

Глоссарий терминов



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)

- **Молибден-ванадиевая сталь:** японский нержавеющий сплав с отличной стойкостью к коррозии, долговечностью и лёгкостью заточки.
- **Город Сэки:** известный как «город клинков» в Японии, с многовековой традицией кузнечного искусства.
- **Нож для чистки:** небольшой универсальный кухонный нож, предназначенный для точной резки, чистки и обработки продуктов.

О производителе

С 1916 года компания **SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD.** занимается производством высококачественных ножей, объединяя **традиции кузнечного искусства Сэки** с **современными технологиями и материалами**. Более чем вековой опыт позволяет SUMIKAMA создавать выдающиеся кухонные ножи под брендом **Kasumi**, которым доверяют повара по всему миру.

Контактная информация производителя

SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD.

383-1 Hidase, Seki-shi, Gifu 501-3911, Япония

Служба поддержки: <https://sumikama.co.jp/en/contact/>

© SUMIKAMA CUTLERY MFG. CO., LTD. Характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества.