

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-ginsan-3-santoku-165mm-p-8773.html>

Hokiyama Ginsan-3 Santoku 165mm



Cena	699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200104
Producent	Hokiyama

Opis produktu

Nóż japoński Hokiyama Ginsan-3 Santoku 165 mm – stal nierdzewna Silver 3, rękojeść klonowa

Tradycyjne japońskie rzemiosło i nowoczesna stal premium

Hokiyama Ginsan-3 Santoku 165 mm to wyjątkowy nóż kuchenny wykonany w Japonii, łączący tradycyjne techniki produkcji japońskich ostrzy z nowoczesną metalurgią. Uniwersalny kształt **Santoku** sprawia, że nóż doskonale sprawdzi się podczas codziennego przygotowywania posiłków – krojenia warzyw, mięsa, ryb oraz ziół.

Kompaktowe ostrze o długości 165 mm zapewnia świetną kontrolę nad cięciem, dlatego nóż będzie idealnym wyborem zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i osób ceniących wysoką jakość w domowej kuchni.

Ostrze ze stali Ginsan-3 (Silver III) – precyzja i łatwa pielęgnacja

Sercem noża jest wysokiej klasy japońska stal **Ginsan-3**, znana również jako **Gingami No.3** lub **Silver Steel 3**. Jest to ceniona stal nierdzewna firmy Hitachi Metals, która łączy cechy tradycyjnych stali węglowych z wygodą użytkowania stali odpornych na korozję.

Najważniejsze zalety stali Ginsan-3:

- ✓ **bardzo wysoka ostrość** – pozwala uzyskać wyjątkowo precyzyjne cięcie
- ✓ **długie utrzymywanie ostrości** – ostrze zachowuje swoje właściwości podczas intensywnej pracy
- ✓ **wysoka odporność na korozję** – nóż jest łatwiejszy w codziennej pielęgnacji niż tradycyjne stale węglowe
- ✓ **łatwe ostrzenie** – stal Ginsan-3 jest przyjazna również dla użytkowników, którzy samodzielnie dbają o swoje noże

Rdzeń z Ginsan-3 został zabezpieczony konstrukcją **3-warstwową (San Mai)**, gdzie twarda stal tnąca jest chroniona przez zewnętrzne warstwy bardziej elastycznej stali. Dzięki temu ostrze uzyskuje doskonałe właściwości tnące przy zachowaniu odpowiedniej wytrzymałości.

Wykończenie ostrza - japońska elegancja

Ostrze posiada charakterystyczne dla japońskich noży wykończenie **Nashiji**, przypominające delikatną strukturę skórki azjatyckiej gruszki. Ten efekt nadaje nożowi wyjątkowy wygląd, a dodatkowo ogranicza przywieranie krojonych produktów do powierzchni ostrza.

Hokiyama - jedna z najbardziej cenionych japońskich kuźni

Firma **Hokiyama Cutlery** pochodzi z regionu Tosa w prefekturze Kochi na wyspie Shikoku – miejsca znanego od wieków z produkcji wysokiej jakości narzędzi i noży. Kuźnia łączy tradycyjne japońskie metody obróbki stali z nowoczesnymi technologiami, tworząc ostrza cenione przez kucharzy na całym świecie.

Doświadczenie, precyzja wykonania oraz dbałość o szczegóły sprawiają, że noże Hokiyama są chętnie wybierane przez osoby poszukujące autentycznego japońskiego produktu o doskonałym stosunku jakości do ceny.

Ergonomiczna rękojeść z klonu

Nóż został wyposażony w elegancką rękojeść wykonaną z drewna klonowego. Ośmiokątny profil zapewnia pewny i wygodny

chwyt, a klasyczna japońska forma dobrze leży zarówno w mniejszej, jak i większej dłoni.

Naturalne drewno nadaje każdemu egzemplarzowi indywidualny charakter – struktura i odcień rękojeści mogą delikatnie różnić się między poszczególnymi nożami.

Dlaczego warto wybrać Hokiya Ginsan-3 Santoku?

To nóż dla osób, które oczekują od japońskiego ostrza **niezwykłej ostrości, eleganckiego wyglądu oraz wygody codziennego użytkowania**. Stal Ginsan-3 zapewnia osiągi zbliżone do tradycyjnych stali wysokowęglowych, ale bez konieczności skomplikowanej pielęgnacji.

Idealny wybór jako pierwszy wysokiej klasy nóż japoński lub jako uzupełnienie kolekcji wymagającego kucharza.

Zalecenia użytkowania:

Nie myć w zmywarce. Po użyciu umyć ręcznie i dokładnie osuszyć. Do ostrzenia zalecane są kamienie wodne. Unikać krojenia na twardych powierzchniach (szkło, kamień, ceramika) oraz cięcia kości i mrożonek.

Ostrze: stal nierdzewna Gingami okuta stalą nierdzewną

Rękojeść: oktagonalna, z drewna klonowego, pierścień z orzecha włoskiego

Twardość: 60-61 HRC

Długość całkowita: 31,3 cm

Długość rękojeści: 12,9 cm

Długość ostrza: 16,5 cm

Szerokość klingi: 4,7 cm

Grubość klingi na pięcie: 1,9 mm

Grubość klingi na środku: 1,9 mm

Grubość klingi 1 cm od czubka: 0,8 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny

Waga: ok. 125 g

Made in Japan