# Hokiyama Ginsan-3 Santoku 165mm



| | |
|---|---|
| Cena | **789,00 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 Hokiyama 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**