

Hokiyama Ginsan-3 uniwersalny 140mm

Cena	**699,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201102**
Producent	**Hokiyama**

Opis produktu

Nóż uniwersalny Hokiyama Ginsan-3 Petty 140 mm – japońska precyzja do codziennej pracy

Szukasz niewielkiego, niezwykle ostrego noża, który sprawdzi się podczas codziennego przygotowywania posiłków? Hokiyama Petty 140 mm to klasyczny japoński nóż uniwersalny, stworzony z myślą o precyzyjnym krojeniu owoców, warzyw, ziół, mięsa bez kości oraz innych produktów wymagających dokładności.

Dzięki smukłemu ostrzu i doskonałemu wyważeniu nóż zapewnia pełną kontrolę nad cięciem, a jego kompaktowy rozmiar sprawia, że świetnie sprawdza się zarówno na desce, jak i podczas prac wykonywanych w dłoni.

Do czego służy nóż Petty?

Petty to japoński odpowiednik małego noża uniwersalnego. Jest niezastąpiony podczas:

- obierania i krojenia owoców,
- przygotowywania warzyw,
- siekania ziół,
- oczyszczania mięsa z błon,
- krojenia serów i wędlin,
- wszystkich precyzyjnych prac kuchennych.

Długość ostrza 140 mm stanowi idealny kompromis pomiędzy poręcznością niewielkiego noża a wygodą krojenia większych produktów.

Stal Ginsan-3 (Silver 3)

Sercem noża jest wysokiej klasy japońska stal nierdzewna **Ginsan-3 (Gingami No. 3, Silver Steel #3)** produkowana z myślą o nożach klasy premium. To jedna z najbardziej cenionych stali nierdzewnych wykorzystywanych przez japońskich producentów, ponieważ łączy doskonałą ostrość stali węglowych z wygodą użytkowania stali nierdzewnej.

Najważniejsze zalety stali Ginsan-3:

- bardzo wysoka ostrość,
- długie utrzymywanie krawędzi tnącej,
- odporność na korozję i przebarwienia,
- łatwiejsze ostrzenie niż wiele nowoczesnych stali proszkowych,
- twardość około **60–61 HRC**, zapewniająca doskonały balans między trwałością a łatwością konserwacji.

To doskonały wybór zarówno dla pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy, którzy oczekują wysokiej jakości bez konieczności pielęgnacji wymaganej przez klasyczne stale węglowe.

Hokiyama – tradycja japońskiego rzemiosła

Hokiyama Cutlery to renomowany producent noży z prefektury Kochi na wyspie Shikoku, będącej kolebką tradycyjnych noży Tosa. Firma od pokoleń łączy doświadczenie lokalnych mistrzów kowalstwa z nowoczesnymi metodami produkcji, tworząc noże cenione zarówno w Japonii, jak i na całym świecie.

Każdy nóż powstaje z dużą dbałością o geometrię ostrza, jakość wykonania oraz komfort użytkowania, dzięki czemu noże

Hokiyama słyną z wyjątkowej skuteczności cięcia i niezawodności.

Najważniejsze zalety

- oryginalny japoński nóż Hokiyama
- typ: **Petty (uniwersalny)**
- długość ostrza: **140 mm**
- wysokogatunkowa stal nierdzewna **Ginsan-3 (Silver Steel #3)**
- bardzo wysoka ostrość i długie utrzymywanie krawędzi tnącej
- łatwe ostrzenie
- odporność na korozję
- doskonały do codziennego, precyzyjnego krojenia
- wyprodukowany w Japonii

Hokiyama Petty 140 mm to doskonały wybór dla osób, które chcą korzystać z zalet tradycyjnego japońskiego noża, jednocześnie ciesząc się wygodą użytkowania nowoczesnej stali nierdzewnej. To wszechstronne narzędzie, które szybko stanie się jednym z najczęściej używanych noży w każdej kuchni.

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: 26,9 cm
Długość rękojeści: 11,4 cm
Długość ostrza: 14 cm
Szerokość klingi: 2,8 cm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 75 g

Made in Japan