Link do produktu: https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-nakiri-165-mm-p-8794.html



Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Nakiri 165 mm

Cena	**593,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2152540**
Producent	**Hokiyama**

Opis produktu

Nóż Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime Nakiri 165 mm – japońska precyzja do warzyw

Tradycyjny japoński nóż Nakiri

Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime Nakiri 165 mm to wysokiej klasy japoński nóż przeznaczony przede wszystkim do krojenia, szatkowania i siekania warzyw. Charakterystyczny, prostokątny kształt ostrza zapewnia pełny kontakt z deską, dzięki czemu cięcie jest szybkie, precyzyjne i wyjątkowo wygodne.

Seria Murakumo swoją nazwę zawdzięcza legendarnym mieczom z japońskich podań. Wyjątkowe wykończenie ostrza nawiązuje do wyglądu gromadzących się chmur, a tradycyjne techniki obróbki nadają nożowi niepowtarzalny charakter i elegancki wygląd.

Ostrze AUS-8 – doskonała ostrość i trwałość

Sercem noża jest rdzeń wykonany z renomowanej japońskiej stali molibdenowo-wanadowej AUS-8. Materiał ten ceniony jest za bardzo dobre właściwości tnące, wysoką odporność na zużycie oraz łatwość utrzymania ostrości.

Ostrze osiąga twardość około 60 HRC, dzięki czemu długo zachowuje znakomitą ostrość, jednocześnie pozostając odporne na uszkodzenia podczas codziennego użytkowania.

Dodatkowym atutem jest młotkowane wykończenie Tsuchime, które ogranicza przywieranie krojonych produktów do powierzchni ostrza. Dzięki temu praca jest bardziej płynna i komfortowa.

Perfekcyjne do warzyw

Wysokie ostrze noża Nakiri ułatwia:

- krojenie warzyw w plastry,
- szatkowanie kapusty i sałat,
- siekanie ziół,
- przygotowywanie warzyw do dań kuchni azjatyckiej i europejskiej.

Szeroka klinga pozwala również wygodnie przenosić pokrojone składniki bezpośrednio do garnka lub na patelnię.

Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka

Rękojeść została wykonana z odpornego na wilgoć drewna Pakka. Materiał ten łączy naturalny wygląd drewna z trwałością nowoczesnych kompozytów.

Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt i pełną kontrolę podczas pracy, a potrójne nitowanie gwarantuje trwałe i stabilne połączenie ostrza z rękojeścią.

Zalety rękojeści:

✔ odporność na wilgoć i odkształcenia
✔ wygodny, pewny chwyt

✔ łatwe utrzymanie w czystości
✔ wysoka trwałość i estetyczny wygląd

Najważniejsze cechy

- Japoński nóż Nakiri do warzyw
- Rdzeń ze stali molibdenowo-wanadowej AUS-8
- Twardość około 60 HRC
- Młotkowane wykończenie Tsuchime
- Dobra retencja ostrości
- Ergonomiczna rękojeść z drewna Pakka
- Potrójne nitowanie rękojeści
- Produkt renomowanej japońskiej marki Hokiyama

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Waga: 195 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan