

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-tosa-ichi-dark-octagonal-sujihiki-240-mm-p-8356.html>

Hokiyama Tosa-Ichi Dark Octagonal Sujihiki 240 mm



Cena	849,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2251810
Producent	Hokiyama

Opis produktu

Hokiyama Tosa-Ichi Dark Octagonal Sujihiki 240 mm

Nóż **Sujihiki** (do filetowania) z serii **Hokiyama Dark Octagonal** to precyzyjne narzędzie kuchenne wykonane z najwyższej jakości japońskiej stali AOGAMI SUPER (znanej też jako Blue Super Steel). Dzięki wyjątkowej ostrości i doskonałej kontroli cięcia, z łatwością poradzi sobie z każdym indykiem, pieczenią czy szynką – zapewniając gładkie, równe plastry bez wysiłku. To idealny wybór dla tych, którzy cenią precyzję, zwłaszcza przy przyrządzaniu carpaccio z wołowiny. Ten nóż to obowiązkowa pozycja w kuchni każdego pasjonata gotowania.

Nóż **Tosa-Ichi Dark Octagonal Sujihiki/Slicer** posiada wyjątkowo ostry rdzeń wykonany z japońskiej stali Aogami Super produkowanej przez Hitachi Metals – jednej z najwyższej cenionych stali węglowych w Japonii. Dzięki zwiększonej zawartości węgla, chromu, wolframu oraz dodatkowemu molibdenowi, stal ta wyróżnia się znakomitą ostrością i długim utrzymywaniem krawędzi tnącej. Może osiągnąć twardość do **63 HRC** bez ryzyka nadmiernej kruchości, co czyni ją wyjątkowo cenioną przez pasjonatów noży na całym świecie. Zewnętrzna warstwa klingi została wykonana z odpornej na korozję stali platerowanej **SUS-405**. Należy unikać wyginania noża, uderzeń oraz używania go jako dźwigni.

Uwaga: Stal **Super Blue Steel** nie jest stalą nierdzewną. Po każdym użyciu należy nóż dokładnie wypłukać, osuszyć i delikatnie naoliwić, aby zapobiec korozji. Rdza może pojawić się wyłącznie na rdzeniu tnącym, a nie na całej powierzchni ostrza.

Rękojeść o ośmiokątnym przekroju została wykonana z drewna sandałowego. Jest starannie ręcznie polerowana, ergonomicznie wyprofilowana i zaprojektowana z myślą o precyzyjnym i pewnym chwycie. Nóż jest odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 385 mm
Waga: 104 g
Stal Aogami Super
HRC 63 (+/-1)
Ilość warstw: 3
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drzewo sandałowe
Skuwka: pakkawood
Myć ręcznie

Made in Japan