Nóż Haiku Kurouchi Ko-Yanagi 165 mm



Cena	**1 158,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600007**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Seria **KUROUCHI** to najsłynniejsze noże marki HAIKU. Legendarne ręcznie robione czarne ostrza ze stali **Aoko** o twardości **62 HRC**. Rustykalnego wyglądu dopełnia czarna rękojeść z drewna honoki zakończona metalowym pierścieniem. Każde ostrze jest unikalne.

Uniwersalny nóż kuchenny o długości **165 mm**, przypominający z wyglądu nóż szefa kuchni. Faktycznie jest jego pomniejszoną wersją a jak sama nazwa wskazuje, nóż ten ma niemal nieograniczone zastosowania. Przyda się wszędzie tam gdzie nóż szefa kuchni będzie zbyt duży.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Unikatowa seria noży kuchennych, od dziesięcioleci wykuwana ręcznie przez mistrzów kuźnictwa. Nazwa **KUROUCHI** oznacza niewypolerowaną i czarną część klingi. Noże z tej serii są wytwarzane z rzadko spotykanej, japońskiej stali **Aoko** i wysoko hartowane do **62 HRC**. Surowy i rustykalny wygląd dopełnia barwiona na czarno rękojeść z drewna honoki. Noże z serii KUROUCHI, ze względu na dużą zawartość węgla w stali, z czasem pokrywają się charakterystyczną patyną. Decydując się na nóż kuchenny z tej serii możesz mieć pewność, że drugiego takiego samego nie było i nie będzie, gdyż każde uderzenie młota przez mistrza kuźnictwa zostawia inny ślad.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 304 mm

Szerokość ostrza: 35 mm
Grubość klingi: ok. 4,3 mm

Waga: 131 g

Stal: Aogami#1 Ao-Ko

HRC 62 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: barwione drewno honoki

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in Japan