

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-haiku-kurouchi-nakiri-165-mm-p-7732.html>

Nóż Haiku Kurouchi Nakiri 165 mm



Cena	1 368,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2600001
Producent	CHROMA

Opis produktu

Seria **KUROUCHI** to najszlachetniejsze 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.

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego. Przydaje się do pracy z warzywami. Co charakterystyczne, tnąca krawędź ostrza tego noża jest prosta, albo tworzy łagodny łuk. Wysoka głownia noża skutecznie separuje dłoń kucharza od powierzchni deski do krojenia i gwarantuje komfort pracy. **Nakiri** sprawdza się np. wtedy, gdy chce się ciąć warzywa na cieniutkie arkusze.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

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: 310 mm

Szerokość ostrza: 54 mm
Grubość klingi: ok. 5,5 mm

Waga: 203 g

Stal: Aogami#1 Ao-Ko

HRC 62 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: barwione drewno honoki

Skuwka: metalowa

Myć ręcznie

Made in Japan

