Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Gyuto 210 mm

Cena	**689,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2609600**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Chef 210 mm
Magiczna seria RYOMA RAINBOW Haiku przykuwa wzrok entuzjastów noży. Klinga to połączenie stali **AUS-10** z mosiądzem i miedzią, dające przepiękny wzór damasceński o **67 warstwach** i twardości **60 HRC**. Do tego młotkowanie i ośmiokątna rękojeść z palisandru.

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Rzadko spotykane połączenie stali, mosiądzu i miedzi. Klingi noży z serii RYOMA RAINBOW to feeria tęczowych barw zamknięta w damasceńskim wzorze. Do tego młotkowanie na ostrzu ze stali AUS-10, które zostało zahartowane do 60 HRC. I mamy przepis na prześliczny nóż kuchenny. Aby całość wyglądała jeszcze bardziej ekskluzywnie rękojeść to polerowany palisander o cudownym usłojeniu, z metalowym pierścieniem od strony klingi i metalową głowicą z literą R na końcu noża. Wykonanie takiego noża wymaga ogromnego doświadczenia i tylko nieliczni mistrzowie kuźnictwa są w stanie wykonać takie arcydzieło.

Typ stali: stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią
Materiał rękojeści: palisander
Twardość: +/- 60 HRC
Długość całkowita: 347 mm
Długość ostrza: 210 mm
Szerokość klingi: 49 mm
Grubość klingi: ok. 2.1 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan