

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-honesuki-140-mm-p-7991.html>

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Honesuki 140 mm



Cena	529,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2609594
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.

Honesuki, inaczej **boning**, to nóż przeznaczony do luzowania. Posiada charakterystyczne, bardzo wąskie ostrze z zaokrąglonym czubkiem, dzięki czemu można nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami czy wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa.

Przeznaczenie:

- przecinanie ścięgien
- oddzielanie mięsa od kości
- wycinanie tłuszczu
- filetowanie

Rzadko spotykane połączenie stali, mosiądzu i miedzi. Klingi noży z serii RYOMA RAINBOW to feeria tęczywych 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: 258 mm

Długość ostrza: 140 mm

Szerokość klingi: 43 mm

Grubość klingi: ok. 1.9 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan