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 Honesuki 140 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 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: 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