

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-santoku-180-mm-p-7987.html>

## Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Santoku 180 mm



Cena	<b>679,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2609617</b>
Producent	<b>CHROMA</b>

### Opis produktu

#### Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Santoku 180 mm [RR03]

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.

**Santoku** to japoński brat zachodniego noża szefa kuchni. Jego nazwę tłumaczy się jako „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, z wyglądu stanowiący skrzyżowanie typowego noża szefa kuchni z tasakiem, jest wielofunkcyjny. Sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Rzadko spotykane połączenie stali, mosiądzu i miedzi. Klingi noży z serii RYOMA RAINBOW to feeria tęczy 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: 323 mm  
Długość ostrza: 180 mm  
Szerokość klingi: 47 mm  
Grubość klingi: ok. 2.1 mm  
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**