

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	679,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2609617
Producent	CHROMA

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