

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-slicer-200-mm-p-7989.html>

## Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Slicer 200 mm



Cena	<b>659,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2609587</b>
Producent	<b>CHROMA</b>

### Opis produktu

#### Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Slicer 200 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 typu **slicer** to większy brat noża do porcjowania. Służy i do porcjowania i do wycinania plastrów. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

#### Przeznaczenie:

- plastrowanie
- porcjowanie

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: 339 mm

Długość ostrza: 200 mm

Szerokość klingi: 31 mm

Grubość klingi: ok. 2.1 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

#### Myć ręcznie

**Made in Japan**