

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-universalny-120-mm-p-7990.html>

## Nóż Haiku RYOMA RAINBOW uniwersalny 120 mm



Cena	<b>399,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2609624</b>
Producent	<b>CHROMA</b>

### Opis produktu

#### Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Utility 120 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.

**Uniwersalny nóż kuchenny 120 mm**, przypomina z wyglądu nóż szefa kuchni. Faktycznie jest jego pomniejszoną wersją a jak sama nazwa wskazuje, nóż ten ma niemal nieograniczone zastosowania. Przyda się wszędzie tam gdzie nóż szefa kuchni będzie zbyt duży.

#### Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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: 241 mm

Długość ostrza: 120 mm

Szerokość klingi: 22 mm

Grubość klingi: ok. 1.75 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

#### Myć ręcznie

---

**Made in Japan**