Nóż Haiku Ryoma Sakamoto Ko-Yanagi 135 mm



Cena	**428,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600704**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Seria noży **RYOMA SAKAMOTO** została wykonana ze stali **SK-85** i zahartowana do **60 HRC**. Część ostrza pozostała surowa, niewypolerowana i czarna. Przepiękna jasna rękojeść z drewna honoki jest ozdobiona pierścieniem przypominającym róg jelenia.

Uniwersalny nóż kuchenny o długości **135 mm**, przypominający 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

Seria noży inspirowana postacią historyczną, osobą samuraja z miasta Tosa, który w epoce Meiji walczył o lepsze, nowoczesne życie dla wszystkich obywateli Japonii. Noże z serii **RYOMA SAKAMOTO** (tak właśnie nazywał się ów samuraj) mają charakterystyczną klingę, w połowie surową i czarną, w połowie wypolerowaną. Czarna część ma za zadanie zapobiegać przywieraniu krojonych produktów a oszlifowana ukazuje ostrość stali węglowej SK-85. Noże są zahartowane do wysokiego poziomu 60 HRC. Jasna rękojeść z drewna honoki została ozdobiona pierścieniem z tworzywa przypominającym róg jelenia. Duża zawartość węgla w stali sprzyja powstawaniu na ostrzu patyny i z czasem powoduje jego ściemnienie.

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 262 mm

Szerokość ostrza: 32 mm
Grubość klingi: ok. 4,1 mm

Waga: 75 g

Stal: SK-85

HRC 60 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno honoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan