

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-haiku-ryoma-sakamoto-santoku-165-mm-p-7751.html>

# Nóż Haiku Ryoma Sakamoto Santoku 165 mm



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>498,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2600702</b>    |
| Producent        | <b>CHROMA</b>     |

## 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.

**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.

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: 165 mm

Długość całkowita: 307 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 118 g

Stal: SK-85

HRC 60 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno honoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**