Nóż Haiku Ryoma Sakamoto Santoku 165 mm

Cena	**498,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600702**
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.

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