

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-aogami2-satin-damascus-yanagiba-24-cm-p-8663.html>

## Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 24 cm



Cena	<b>1 159,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2331263</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>

### Opis produktu

#### Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 24 cm

Ten elegancki i smukły nóż Yanagiba został wykonany ręcznie przez mistrza kowalstwa Hideo Kitaokę, znanego z tradycyjnego podejścia do japońskiego rzemiosła nożowniczego. Klinga ma długość 24 cm, co czyni go wszechstronnym narzędziem dla profesjonalnych kucharzy i pasjonatów kuchni japońskiej.

Rdzeń ostrza wykonany jest ze stali **Aogami #2** (Blue Paper Steel) – to wysokowęglowa stal o doskonałej twardości i zdolności do utrzymywania ekstremalnej ostrości. Z zewnątrz pokryto go warstwami stali nierdzewnej w technice damasceńskiej, co nadaje nożowi wyjątkowy, falisty wzór na klindze – jednocześnie piękny i praktyczny, ponieważ zmniejsza przywieranie żywności.

Wykończenie **satin (satynowe)** dodaje mu elegancji i lekko matowego blasku, a jednocześnie ukazuje kunszt wykonania. Nóż jest jednostronnie ostrzony (typowy dla Yanagiby), co pozwala na niezwykle czyste i gładkie cięcia, szczególnie ważne przy porcjowaniu delikatnego mięsa ryby.

**Ostrze** - stal 11 warstwowa rdzewna stal, rdzeń Aogami#2

**Rękojeść** - drewno magnolii

**Twardość** - 62-63 HRC

**Długość całkowita** - 38,0 cm

**Długość ostrza** - 24,0 cm

**Szerokość klingi** - 3,2 cm

**Grubość klingi** - 2,8 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif jednostronny praworęczny

**Waga** - ok. 136 g

**Made in Japan**