

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-aogami2-satin-damascus-yanagiba-27cm-p-8662.html>

# Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 27cm



Cena	<b>1 699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2331348</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>

## Opis produktu

### Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 27cm

Nóż Hideo Kitaoka Aogami #2 Satin Damascus Yana o długości 27 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, ręcznie wykonany przez mistrza kowalstwa Hideo Kitaokę. To narzędzie zaprojektowane z myślą o profesjonalnych kucharzach i wymagających pasjonatach gotowania, szczególnie do precyzyjnego krojenia surowych ryb, np. do sushi i sashimi.

#### Kluczowe cechy:

##### Stal Aogami #2 (Blue Paper Steel):

Rdzeń ostrza wykonano z wyjątkowo twardej stali węglowej Aogami #2, znanej z doskonałej retencji ostrości i łatwości ostrzenia. Stal ta nie jest nierdzewna, więc wymaga regularnej pielęgnacji, by zapobiec korozji.

##### Konstrukcja Damascus:

Ostrze otacza wiele warstw stali o zróżnicowanej twardości, które tworzą na powierzchni charakterystyczny, falisty wzór damasceński. Wersja "Satin Damascus" oznacza, że wzór jest delikatnie matowy i elegancki, z subtelnym połyskiem, a nie błyszczący jak w wersjach polerowanych.

##### Kształt Yanagiba (27 cm długości):

Yanagiba to długi, wąski nóż jednostronnie szlifowany, idealny do długich, ciągłych cięć — szczególnie ceniony w kuchni japońskiej do filetowania i przygotowywania ryb. Długość 27 cm sprawia, że świetnie sprawdzi się w profesjonalnych zastosowaniach.

##### Ręczna robota:

Każdy nóż Hideo Kitaoki jest ręcznie kuty tradycyjnymi metodami, co zapewnia wyjątkową jakość wykonania i unikalność każdego egzemplarza.

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

**Rękojeść** - drewno magnolii

**Twardość** - 62-63 HRC

**Długość całkowita** - 41,7 cm

**Długość ostrza** - 27,0 cm

**Szerokość klingi** - 3,5 cm

**Grubość klingi** - 3,4 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif jednostronny praworęczny

**Waga** - ok. 168 g

**Made in Japan**