

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	1 699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2331348
Producent	Ręcznie kute

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