Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-damast-mioroshi-deba-210-p-360.html



Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Damast Mioroshi Deba 210

Cena	**1 498,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2312218**
Producent	**Noże ręcznie kute**

Opis produktu

Wyjątkowy nóż, w całości ręcznie wykonany przez doświadczonego mistrza kowalstwa Hideo Kitaoka. Piękny i niepowtarzalny damasceński wzór oraz ręcznie trawione kanji w górnej części ostrza czynią ten nóż unikatowym dziełem sztuki. Mówi, się że kto raz trzymał w ręce nóż mistrza nie weźmie innego do ręki.

Noże te są niezwykle ostre za sprawą wykorzystanej do ich produkcji tradycyjnej stali Shirogami. Stal Shirogami to najwyższej jakości stal o dużej twardości, tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania 12 cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem za stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Shirogami oraz łatwość ponownego zaostrzenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrzone co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Uchwyt w formie „kasztana" wykonany z drzewa sandałowego wykończony skuwką z bawolego rogu. Zarówno szlif ostrza jak i kształt uchwytu dostosowane są dla osób praworęcznych. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Mioroshi to odmiana japońskiego noża Deba przeznaczonego głównie do krojenia i filetowania ryb. Mioroshi Deba sprawdza się również przy obróbce innych mięs. Ze względu na grubość ostrza jest doskonały do oddzielania rybich głów i przecinania ości, ale jest to również doskonały nóż do filetowania. Mioroshi ma szlif jednostronny idealny do krojenia delikatnego mięsa ryb.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 46 mm
Grubość klingi - 7 mm

Waga: 270 g

Stal Shirogami #2 Damast 11 warstw

HRC 61-63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie praworęcznie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan