

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-funayuki-180-p-6235.html>

# Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Funayuki 180



Cena	<b>1 099,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wypredane</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2302230</b>
Producent	<b>Noże ręcznie kute</b>

## 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 cienutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem ze 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 „kasztań” wykonany z drewna różanego wykończony skuwką z bawolego rogu. Zarówno szlif ostrza jak i kształt uchwyty 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.

Tradycyjny japoński nóż z grubą, zwężającą się klingą, który służy do odgławiania i filetowania ryb w taki sposób, żeby nie uszkodzić ich delikatnego mięsa. W Japonii bywa często używany do sprawiania mięsa drobiowego, ale nie jest klasycznym tasakiem i nie powinno się nim mocno uderzać.

---

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Grubość ostrza: 3,6 mm

Waga: 247 g

Stal Shirogami Damast 12 warstw

HRC 63 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drzewo różane

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**