

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Kaisaki 120

Cena	**788,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2302225**
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 #2 Shirogami. Stal #2 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 #2 Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali #2 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 drewna różanego 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.

Z powodu krótkiego ostrza z powodzeniem zastąpi petty w większości prac kuchennych. Jeśli preferujesz jednostronne ostrzenie i szukasz wygodnego narzędzia do drobnych prac kuchennych, to Kaisaki jest nożem dla ciebie.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 4 mm

Waga: 70 g

Stal #2 Shirogami 12 warstw

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie na prawą rękę.

Uchwyt: drzewo różane

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan