

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-kiritsuke-210-p-5075.html>

# Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Kiritsuke 210



|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Cena             | <b>1 119,00 zł</b>       |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>             |
| Numer katalogowy | <b>2302215</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 11 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 drzewa 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.

Nóż Kiritsuke ostrzony jest jednostronnie, świetnie sprawdzi się w roli noża do filetowania w zamian za Yanagi, ale ze względu na to że jest delikatnie szerszy sprawdzi się też w innych zadaniach kuchennych. Jest to tradycyjny kształt japońskiego noża.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 138 g

Stal Shirogami Damast 12 warstw

HRC 63 (+/-1)

### **Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie na prawą rękę

Uchwyt: drzewo różane

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**