

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-matsuba-120-p-6225.html>

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Matsuba 120



Cena	668,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2302227
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 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 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.

Mimo trochę nietypowego kształtu, ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: 80 g

Stal Shirogami Damast 12 warstw

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan