

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-usuba-kamagata-180-p-6229.html>

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Usuba Kamagata 180



Cena	1 129,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2302221
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 kute 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 cienkich warstw miękkiej stali z rdzeniem ze stali #2 Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali #2 #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 „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.

Usuba to niemal brat bliźniak Nakiri, jego przeznaczeniem jest plastrowanie warzyw i cięcie ich na drobne kawałki. W przeciwieństwie do Nakiri, Usuba jest ostrzona jednostronnie. Kamagata tym różni się od tradycyjnej Usuby, że posiada półokrągły czubek ostrza - bardzo podobny kształtem do Santoku. Znacznie ułatwia on rolowanie warzyw w celach dekoracyjnych i cięcie ich na drobne plasterki.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Waga: 162 g

Grubość ostrza: 3,6 mm

Stal #2 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

