

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-yanagi-205-p-477.html>

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Yanagi 205



| | |
|------------------|--------------------------|
| Cena | 1 099,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2332207 |
| 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 cienkich 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.

Ostrze noża kształtem przypomina liść wierzby, stąd nazwa Yanagi co po japońsku oznacza wierzbę. Yanagi Sashimi to nóż do sushi i sashimi. Służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cienkie plasterki. Yanagiba ma szlif jednostronny co świetnie sprawdza się przy obróbce ryb, jak również mięsa.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 4 mm

Waga: 120 g

Stal #2 Shirogami Damast + 11 warstw

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan