

Nóż Takeshi Saji RAINBOW Gyuto 210 mm

Cena	**2 399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102061**
Producent	**Ręcznie kute**

Opis produktu

Nóż Takeshi Saji RAINBOW Gyuto 210 mm

Mistrzowski nóż wykonany przez samego **Takeshi Saji**. Stal **V Toku 2** z naprzemiennymi warstwami miedzi i mosiądzu tworzy wzór damasceński. Rękojeść z palisandru dodaje szlachetności.

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Przepiękne ostrze ze stali damasceńskiej z warstwami zakutej miedzi i mosiądzu, symbolicznie przypomina opalizujące niebo na koniec dnia po deszczu. Taki nóż mógł wyjść tylko spod ręki Mistrza **Takeshi Saji**. Wykuwany na ręcznych prasach kuźniczych z dokładnością i dbałością o każdy szczegół. W ten projekt jest też zaangażowana marka **Kasumi**, która od ponad 800 lat tworzy wykwinte ostrza kuchenne. Nóż ten jest połączeniem tradycji i nowoczesności, mostem między dawnymi technikami a najnowszymi osiągnięciami metalurgii. Wykorzystana w nożu **stal wysokowęglowa** to najnowocześniejsza **stal proszkowa**, która ze względu na różne temperatury topnienia miedzi i mosiądzu wymagała specjalnej, długotrwałej obróbki. Rękojeść została wykonana z palisandru co sprawia, że wygląd noża jest bardzo ekskluzywny. Klinga nosi wykuty znak **Mistrza Takieshi Saji** aby każdy użytkownik mógł z dumą kroić wspaniałym nożem o wielowiekowych tradycjach japońskich rzemieślników.

Typ stali: stal damasceńska V Toku 2 z huty Takefu Special Steel - stal wysokowęglowa - rdzewna
Materiał rękojeści: palisander
Twardość: +/- 62 HRC
Długość całkowita: 368 mm
Długość ostrza: 210 mm
Szerokość klingi: 47 mm
Grubość klingi: ok. 2.5 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan