

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yoshimi-kato-super-aogami-core-uniwersalny-120-p-4740.html>

Nóż Yoshimi Kato Super Aogami Core uniwersalny 120



Cena	769,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2304900
Producent	Noże ręcznie kute

Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Yoshimi Kato i są jednymi z najostrzejszych noży w naszej ofercie. Yoshimi Kato jest zięciem kowala Hiroshi Kato, od którego nauczył się kowalstwa i jest uznawany za najzdolniejszego kowala nowego pokolenia

Ostrze wykonane jest z ekstremalnie twardej stali Aogami Super użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Prezentuje się ono zjawiskowo ze względu na patynę oraz ręcznie wykonane młotkowanie. Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie ośmiokąta i dwustronnym ostrzeniem przez co doskonale pracuje się nimi osobom praworęcznym jak i leworęcznym. Jest to wyjątkowa cecha ponieważ większość japońskich rączek ma kształt kasztana, który domyślnie dostosowywany jest do prawej ręki.

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: 255 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 62 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

Nieomal nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan