

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yoshimi-kato-suminagashi-65-warstw-gyuto-210-p-6620.html>

Nóż Yoshimi Kato Suminagashi 65 warstw Gyuto 210



Cena	2 239,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2301905
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 65 warstw specjalnej damasceńskiej stali o zapierającej dech w piersiach technice wykończenia "płynącego atramentu".

Prezentuje się ono zjawiskowo ze względu na patynę oraz ręczne wykończenie. 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: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 1,4 mm

Waga: 124 g

Damasceńska 65 warstwowa stal niklowa
65 warstw

Robiony ręcznie

HRC 62 (+/-1)

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan