

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yoshimi-kato-super-aogami-core-santoku-170-p-4747.html>

# Nóż Yoshimi Kato Super Aogami Core Santoku 170



Cena	<b>1 099,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2304903</b>
Producent	<b>Noże ręcznie kute</b>

## 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.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

---

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 130 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

**Nieomal nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**