Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-yoshimi-kato-super-aogami-core-uniwersalny-150-p-4745.html

Nóż Yoshimi Kato Super Aogami Core uniwersalny 150



Cena	**1 148,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2304901**
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: 150 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 28 mm
Grubość ostrza: 19 mm

Waga: 72 g

Stal Aogami Super
Trzy warstwowy
Robiony ręcznie

HRC 63 (+/-1)

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan