

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yoshimi-kato-super-aogami-corei-bunka-135-p-4753.html>

# Nóż Yoshimi Kato Super Aogami Corei Bunka 135



Cena	<b>839,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2304912</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.

Bunka to odmiana Santoku używany do szatkowania warzyw oraz krojenia mięsa.

Długość ostrza: 135 mm

Długość całkowita: 265 mm

Szerokość ostrza: 33 mm

Waga: 80 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

**Nieomal nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

**Made in Japan**