

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/shiro-kamo-shirogami-damascus-noz-santoku-165-p-512.html>

Shiro Kamo Shirogami Damascus nóż Santoku 165



Cena	1 118,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2100103
Producent	Noże ręcznie kute

Opis produktu

Nóż wykuty tradycyjnymi metodami przez doświadczonego mistrza kowalstwa Sirou Kamo. Rdzeń wykonany jest z bardzo twardej stali Shirogami hartowanej do 61^o w skali Rockwella. Warstwę rdzenia otacza 10 warstw miększej stali co sprawia, że ostrze jest elastyczne i stosunkowo łatwe do ponownego zaostrenia. Stal Shirogami to jedna z historycznych stali wykorzystywanych niegdyś do produkcji samurajskich mieczy. Dzięki zastosowanej w rdzeniu stali Shirogami ostrze charakteryzuje się niezwykłą ostrością i bardzo długim trzymaniem krawędzi. Zachwycający jakością i wyglądem nóż z niepowtarzalnym damasceńskim wzorem zdobiącym klasyczne ostrze.

Dwustronnie ostrzony nóż wyposażony jest w tradycyjny uchwyt japoński o przekroju "kasztań" wykonany z palisandru ze skuwką z Pakkawood.

Ponieważ do wykonania noży użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 165 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Waga: 135 g

Stal Shirogami

HRC 61 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Palisander

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan