

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/shiro-kamo-super-aogami-noz-bunka-170mm-p-6359.html>

Shiro Kamo Super Aogami nóż Bunka 170mm



Cena	1 149,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2104506
Producent	Noże ręcznie kute

Opis produktu

Nóż wykuty tradycyjnymi metodami przez doświadczonego mistrza kowalstwa Sirou Kamo. Rdzeń wykonany jest z bardzo twardej stali Aogami Super hartowanej do 64^o w skali Rockwella. Warstwę rdzenia otacza miększa stal nierdzewna, co sprawia, że nóż jest stosunkowo łatwy w utrzymaniu. Dzięki zastosowanej stali Aogami Super ostrze charakteryzuje się niezwykłą ostrością i bardzo długim trzymaniem krawędzi. Nóż ma klasyczny wygląd podkreślony rustykalnym wykończeniem *kurouchi*.

Dwustronnie ostrzony nóż wyposażony jest w tradycyjny oktagonalny uchwyt 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.

Bunka to odmiana Santoku używany do szatkowania warzyw oraz krojenia mięsa

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Średnia grubość: 1.6 mm

Waga: 126 g

Stal Aogami Super

HRC 64 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Palisander

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan