

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/sirou-kamo-super-aogami-noz-do-filetowania-270-p-4898.html>



Sirou Kamo Super Aogami nóż do filetowania 270

Cena **1 449,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **24 godziny**

Numer katalogowy **2104512**

Opis produktu

Wyjątkowość tych mistrzowską ręką wykonanych noży nie polega tylko na robiącym wrażenie młotkowaniu ostrza. To naprawdę wyjątkowe leży w użycie do wykonania stali Aogami Super, przez doświadczonego mistrza kowalstwa Sirou Kamo.

Aogami Super to rodzaj z stali najwyższej jakości o dużej twardości i najwyższej renomie wśród japońskich kowali, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania 3 warstw miękkiej stali nierdzewnej z rdzeniem ze stali Aogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Aogami Super.

Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie kasztana i dwustronnym ostrzeniem.

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

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 420 mm

Szerokość ostrza: 38 mm

Waga: 151 g

Stal Super Aogami

HRC 64 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Palisander

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan