

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/hideo-kitaoka-shirogami-damascus-noz-deba-120-mm-p-1760.html>

## Hideo Kitaoka Shirogami Damascus nóż Deba 120 mm



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>CN-2201</b>
Kod producenta	<b>CN-2201</b>
Producent	<b>Hideo Kitaoka</b>

### Opis produktu

Wyjątkowość tych mistrzowską ręką wykonanych noży nie polega tylko na robiącym wrażenie damasceńskim wzorze ostrza. To naprawdę wyjątkowe leży w użytej do wykonania stali Shirogami, przez doświadczonego mistrza kowalstwa Hideo Kitaoka znanego w całej Japonii. Mówi się że kto raz trzymał w ręce nóż mistrza nie weźmie innego do ręki.

Shirogami stal to rodzaj z najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania 12 cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem ze stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Shirogami oraz łatwość ponownego zaostrenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrene co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Uchwyt w formie „KASZTANA” wykonany z drzewa sandałowego wykończony skuwką z bawolego rogu.

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

---

Długość ostrza: 120 mm  
Długość całkowita: 240 mm  
Szerokość ostrza: 43 mm  
Waga: 140 g  
Stal Shirogami Damast 12 warstw  
HRC 63 (+/-1)  
Nie jest nierdzewny  
Zaostreny: jednostronnie  
Uchwyt: drzewo sandałowe  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**