

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/hideo-kitaoka-shirogami-damascus-noz-deba-150-mm-p-1761.html>

Hideo Kitaoka Shirogami Damascus nóż Deba 150 mm



Dostępność	Niedostępny
Numer katalogowy	TK-CN-2202
Producent	Hideo Kitaoka

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 zaostrome 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: 150 mm
- Długość całkowita: 280 mm
- Szerokość ostrza: 45 mm
- Waga: 220 g
- Stal Shirogami Damast 12 warstw
- HRC 63 (+/-1)
- Nie jest nierdzewny
- Zaostromy: jednostronnie
- Uchwyt: drzewo sandałowe
- Skuwka: bawoli róg
- Myć ręcznie

Made in Japan