

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/hideo-kitaoka-shirogami-damascus-noz-deba-180-mm-p-1762.html>

## Hideo Kitaoka Shirogami Damascus nóż Deba 180 mm



Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Numer katalogowy	<b>TK-CN-2204</b>
Producent	<b>Hideo Kitaoka</b>

### Opis produktu

#### **Nóż Deba 180 mm - Hideo Kitaoka**

Doskonałe noże wykute ręcznie przez

#### **Mistrza Hideo Kitaoka.**

#### **Hideo Kitaoka**

należy do najbardziej znanych mistrzów kowalstwa tradycyjnego w Japonii. Jego 10 warstwowe noże wykute są z najbardziej znanego rodzaju stali „White Paper Steel” (Shirogami). Główną cechą tej stali jest jej ponadprzeciętna twardość a co za tym idzie ekstremalna ostrość, którą zachowują długi czas.

Mówi się, że kto raz trzymał jego nóż w ręce długo nie będzie chciał wziąć innego do ręki.

Noże te tradycyjnie nie są nierdzewne

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

HRC 63 (+/-1) w/g skali twardości Rockwella

Zaostrzony jednostronnie (kata-ba)

**BEST QUALITY OF JAPAN**