

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	Wyprzedane
Numer katalogowy	TK-CN-2204
Producent	Hideo Kitaoka

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