Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/hideo-kitaoka-shirogami-damascus-noz-yanagiba-270-mm-p-1767.html

Hideo Kitaoka Shirogami Damascus nóż Yanagiba 270 mm



Dostępność	**Wyprzedane**
Numer katalogowy	**TK-CN-2209**
Producent	**Hideo Kitaoka**

Opis produktu

Nóż Yanagiba 270 mm - Hideo Kitaoka - kute ręcznie

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: 270 mm
Długość całkowita: 420 mm
HRC 63 (+/-1) w/g skali twardości Rockwella
Zaostrzony jednostronnie (kata-ba)

MADE IN JAPAN