

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	<b>Wyprzedane</b>
Numer katalogowy	<b>TK-CN-2209</b>
Producent	<b>Hideo Kitaoka</b>

## 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**