Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/hideo-kitaoka-shirogami-damascus-noz-yanagiba-300-mm-p-1768.html

Hideo Kitaoka Shirogami Damascus nóż Yanagiba 300 mm



Dostępność	**Wyprzedane**
Numer katalogowy	**TK-CN-2210**
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 za stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Shirogami oraz łatwość ponownego zaostrzenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrzone 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: 300 mm
Długość całkowita: 450 mm
Szerokość ostrza: 34 mm
Waga: 220 g
Stal Shirogami Damast 12 warstw
HRC 63 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: drzewo sandałowe
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Made in Japan