

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	<b>Wyprzedane</b>
Numer katalogowy	<b>TK-CN-2210</b>
Producent	<b>Hideo Kitaoka</b>

## 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 ze stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Shirogami oraz łatwość ponownego zaostrenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrome 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  
Zaostromy: jednostronnie  
Uchwyt: drzewo sandałowe  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**