

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/hideo-kitaoka-shirogami-damast-noz-kiritsuke-210-p-5103.html>

Hideo Kitaoka Shirogami Damast nóż Kiritsuke 210



Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	CN-2215B
Kod producenta	CN-2215B
Producent	Hideo Kitaoka

Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu. Niewątpliwą ozdobą jest rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

Noże te wykonane są tradycyjną metodą z dwóch rodzajów stali o różnej twardości i zawartości węgla. W części grzbietowej noża użyto miękkiej stali, a w tej gdzie znajduje się ostrze zastosowano stal Shirogami. Stal Shirogami jest w Japonii bardzo chętnie stosowana do wytwarzania doskonałych ostrzy, zapewnia długotrwałą ostrość. Noże te tradycyjnie nie są nierdzewne.

Tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z drewna magnolii i zakończony plastikową skuwką.

Noże Kiritsuke nadają się idealnie do filetowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 400 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 193 g
Stal Shirogami
HRC 60 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan