Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/katsushige-anryu-aogami-noz-szefa-gyuto-240-mm-p-4811.html

Katsushige Anryu Aogami nóż szefa Gyuto 240 mm



Numer katalogowy	**B-044**
Producent	**Katsushige Anryu**

Opis produktu

Te japońskie noże wykonane są ręcznie przez mistrza Katsushige Anryu, jednego z czołowych kowali w Japonii. Jest on czwartym pokoleniem rodziny kowali i jednym z założycieli związku kowali z Takefu, którzy tworzą noże najwyższej jakości. Mówi, że "żelazo żyje, może żyć ale też umrzeć - wszystko zależy od kowala". Każdy z jego noży stanowi odrębne dzieło sztuki.

Ostrze wykonane jest z niezmiernie twardej stali Aogami #2 użytej w rdzeniu, "okrytej" z obu stron warstwą stali nierdzewnej (stal nierdzewna zabezpiecza ostrze, jednak polecamy wycierać je po użyciu ze względu na rdzewność krawędzi tnącej - stali Aogami). Prezentuje się ono zjawiskowo ze względu na patynę oraz ręcznie wykonane młotkowanie. Rękojeść w typowo japońskim kształcie kasztana wykonana jest z drzewa różanego.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 420 mm
Szerokość ostrza: 49 mm
Waga: 205 g
Stal Aogami #2
HRC 62(+/-)
Nierdzewny: nie
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Palisander
Skuwka: Pakkawood
Myć ręcznie

Made in Japan