Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kiya-damascus-suminagashi-noz-nakiri-170-mm-p-4938.html

Kiya Damascus Suminagashi nóż Nakiri 170 mm



Numer katalogowy	**SXL3-131**
Producent	**Shiro Kamo**

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kiya znane są w Japonii ze swojej niezwykłej ostrości i twardości.
Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej charakterystycznej dla rejonu w którym powstają. Takefu od setek lat jest regionem zamieszkanym przez kowali o wielopokoleniowej tradycji kowalskiej, a noże tam produkowane są cenione w całej Japonii. Stal ta nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda, dzięki czemu noże długo trzymają ostrość.
Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie ośmiokąta i dwustronnym ostrzeniem przez co doskonale pracuje się nimi osobom praworęcznym jak i leworęcznym. Jest to wyjątkowa cecha ponieważ większość japońskich rączek ma kształt kasztana, który domyślnie dostosowywany jest do prawej ręki.
Ten szeroki tasakowaty nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw. Nie ma lepszego narzędzia do krojenia w słupki i siekania. Nie jest to tak ciężki nóż jak europejski tasak, czynności do których w europie służy tasak Japończycy wykonują debą.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Waga: 150 g

Stal Takefu V2

HRC 61 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: drewno

Myć ręcznie

Made in Japan