Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/kiya-damascus-suminagashi-noz-paring-140-mm-p-5021.html



Kiya Damascus Suminagashi nóż Paring 140 mm

Numer katalogowy	**SXL3-127**
Producent	**Kiya**

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 model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Waga: 71 g

Stal Takefu V2

HRC 61 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: drewno

Myć ręcznie

Made in Japan