Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/shiro-kamo-sg2-damast-noz-uniwersalny-135-mm-p-4886.html

Shiro Kamo SG2 Damast nóż uniwersalny 135 mm



Numer katalogowy	**G-7901**
Producent	**Shiro Kamo**

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 proszkowej SG2, przez doświadczonego mistrza kowalstwa Shiro Kamo.

SG2 to rodzaj z najwyższej jakości stali o dużej twardości i odporności na ścieranie, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania 60 cieniutkich warstw miękkiej stali nierdzewnej z rdzeniem za stali SG2. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali SG2 oraz łatwość ponownego zaostrzenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

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.

Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Długość ostrza: 135 mm
Długość całkowita: 260 mm
Szerokość ostrza: 35 mm
Waga: 78 g
Stal SG2
HRC 64 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Palisander
Skuwka: Pakkawood
Myć ręcznie

Made in Japan