

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

## Shiro Kamo SG2 Damast nóż uniwersalny 135 mm



Numer katalogowy	<b>G-7901</b>
Producent	<b>Shiro Kamo</b>

### 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 ze stali SG2. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali SG2 oraz łatwość ponownego zaostrenia 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**