

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/shiro-kamo-shirogami-damast-noz-nakiri-210-mm-p-1784.html>

# Shiro Kamo Shirogami Damast nóż Nakiri 210 mm



Numer katalogowy	<b>G-0105</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 Shirogami, przez doświadczonego mistrza kowalstwa Shiro Kamo.

Shirogami stal to rodzaj z najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania 10 cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem ze stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Shirogami oraz łatwość ponownego zaostrenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Uchwyt w formie „KASZTANA” wykonany z kompozytu drewna i żywicy z tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood, wykończony skuwką z bawolego rogu.

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

---

Długość ostrza: 210 mm  
Długość całkowita: 350 mm  
Szerokość ostrza: 35 mm  
Waga: 130 g  
Stal Shirogami  
HRC 61 (+/-1)  
Nie jest nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: Pakkawood  
Skuwka: bawoli róg  
Myć: ręcznie

---

**Made in Japan**