Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/shiro-kamo-shirogami-damast-noz-szefa-gyuto-180-mm-p-1785.html

Shiro Kamo Shirogami Damast nóż szefa Gyuto 180 mm



Dostępność	**Wyprzedane**
Numer katalogowy	**G-0107**
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 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 za stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Shirogami oraz łatwość ponownego zaostrzenia 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: 180 mm
Długość całkowita: 330 mm
Szerokość ostrza: 48 mm
Waga: 140 g
Stal Shirogami
HRC 61 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Pakkawood
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Made in Japan