

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/haiku-original-noz-do-porcjowania-270-mm-p-6075.html>

Haiku Original nóż do porcjowania 270 mm



Cena	517,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9990009
Producent	CHROMA
Forma noża	Do filetowania
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Chroma Haiku Original** nóż do porcjowania 270 mm. Nóż do filetowania świeżych ryb, a także do porcjowania mięsa i wędlin oraz krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

Sztuka wykuwania mieczy ma w Japonii niezwykle długą tradycję, która przetrwała do dziś, przy czym wzbogacona została o zdobycze cywilizacji i najnowsze technologie. Noże serii **Haiku Original** to doskonały przykład połączenia tradycyjnych technologii metalurgicznych i nowoczesnych materiałów. Ostrza noży **Haiku Original** wykuto z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej hartowanej do twardości 57-58^o w skali Rockwella. Twardość ta być może nie zadowoli profesjonalnych szefów kuchni jednak dla amatorów sztuki kulinarnej jest zupełnie wystarczająca. W połączeniu z umiarkowaną ceną jest to świetne narzędzie dla fanów gotowania zwłaszcza w klimacie orientalnym.

Uchwyt noża w stylu japońskim wykonany został z drewna Honuki z charakterystyczną wstawką z bambusa, która utrzymuje ostrze na swoim miejscu - dokładnie takie rozwiązanie stosowane było przy wyrobie tradycyjnych samurajskich mieczy. Na klinczu widoczny jest charakterystyczny znak graficzny w postaci lecącego sokoła.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 401 mm

Szerokość ostrza: 32 mm
Grubość klingi: 2,3 mm

Waga: 116 g

Stal: molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan