Link do produktu: https://www.naifu.pl/haiku-original-santoku-170-mm-p-6072.html

Haiku Original Santoku 170 mm



Cena	**564,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9990005**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Chroma Haiku Original** Santoku 170 mm.
Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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 57-58º 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 klindze widoczny jest charakterystyczny znak graficzny w postaci lecącego sokoła.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 296 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość klingi: 2,7 mm

Waga: 119 g

Stal: molibenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan