Link do produktu: https://www.naifu.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-gyuto-210-p-4837.html

# Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Gyuto 210



| | |
|---|---|
| Cena | **599,00 zł** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2152240** |
| Producent | **HOKIYAMA** |
| Forma noża | **Gyuto** |
| Stal | **AUS8A** |
| Twardość | **HRC 60 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Nazwa noża nawiązuje do legendarnego miecza *Ame-no-Murakumo-no-Tsurugi*. Według legendy Susanoo odkrył ten miecz w jednym z ogonów ośmiogłowego węża Yamata no Orochi, którego pokonał. Nóż Hokiyama Sakon Murakumo wykonany jest w technologii trzywarstwowej, w Japonii zwanej *San mai*. Ostrze noża ma bardzo ostry rdzeń wykonany z japońskiej stali molibdenowo-wanadowej AUS8. Stal ta osiąga twardość 60º w skali Rockwella bez oznak kruchości i ma doskonałą retencję - długo zachowuje ostrość. Zewnętrzne warstwy wykonano z platerowanej stali nierdzewnej SUS-405. W ten sposób otrzymano elastyczne ostrze z doskonałą krawędzią tnącą, które dodatkowo jest nierdzewne.

Górna część klingi ozdobiona jest ręcznym młotkowaniem *Tsushime*. Dolna część wykończona tradycyjną metodą polerowania pyłem kamiennym *Kumorashi* przypomina "zbierające się chmury" co jest oryginalnym znaczeniem słowa Murakumo.

Ergonomicznie zaprojektowany uchwyt wykonano z Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Potrójne nitowanie do trzpienia zapewnia doskonałe połączenie i wytrzymałość. Pakkawood jest wodoodporne i całkowicie bezwonne, nie utlenia się i nie mięknie, praktycznie nie wymaga żadnej konserwacji.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 180 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

**Made in Japan**