

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-kiritsuke-210-p-4938.html>

# Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Kiritsuke 210



Cena	<b>539,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2152940</b>
Producent	<b>HOKIYAMA</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>AUS8A</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż Kiritsuke 210 Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

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 60<sup>o</sup> 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: 215 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Waga: 185 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

---

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**