

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-petty-knife-135-p-5662.html>

Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Petty knife 135



Cena	435,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2152740
Producent	HOKIYAMA
Forma noża	Małe noże
Stal	AUS8A
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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^o 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: 135 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 82 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan