

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-sujihiki-240-p-4860.html>

# Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Sujihiki 240



Cena	<b>659,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2152840</b>
Producent	<b>HOKIYAMA</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>AUS8A</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Sujihiki, nóż o długim, wąskim ostrzu jest szczególnie przydatny do wycinania ścięgien i tłuszczu z mięsa, krojenia go w drobne kawałki oraz do filetowania. Długie ostrze pozwala na cięcie mięsa lub ryb jednym płynnym ruchem. Jeśli potrzebujesz noża do filetowania, przycinania i delikatnego krojenia ryb i mięsa, Sujihiki jest idealnym narzędziem. Gdy pracujesz głównie z rybami, robisz sushi lub sashimi, radzimy spróbować jednostronnie ostrzonego Yanagi, tradycyjnego japońskiego noża przeznaczonego właśnie do tego celu. Sujihiki jest często nazywane zachodnim odpowiednikiem Yanagi, ponieważ profile ostrzy są bardzo podobne.

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: 240 mm

Długość całkowita: 370 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 160 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

---

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**