

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-tosa-ichi-ao-dark-santoku-165-p-4828.html>

Hokiyama Tosa-Ichi Ao Dark Santoku 165



Cena	788,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2251310
Producent	HOKIYAMA
Forma noża	Santoku
Stal	Aogami Super
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

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.

Nóż Hokiyama Tosa-Ichi Ao Dark wykonany jest w technologii trzywarstwowej, w Japonii zwanej *San mai*. Ostrze noża ma bardzo ostry rdzeń wykonany z japońskiej stali **Aogami Super**. Stale węglowe zapewniają niesamowity poziom ostrości. Blue Steel Aogami Super jest uważana za najlepszą mieszankę stali wysokowęglowej do produkcji noży. Jest łatwa do ostrzenia i daje jedwabiste, gładkie cięcie, tak pożądane w każdej kuchni. Stal ta osiąga twardość 63^o w skali Rockwella bez oznak kruchości i ma doskonałą retencję - długo zachowuje ostrość. Zewnętrzne warstwy wykonano z platerowanej stali nierdzewnej SUS-405, która chroni rdzeń przed korozją. W ten sposób otrzymano elastyczne ostrze z doskonałą krawędzią tnącą.

Tradycyjny ośmiokątny uchwyt wykonano z drzewa sandałowego ze skuwką z Pakkawood. Ze względu na kształt uchwytu i obustronne ostrzenie, nożem mogą się posługiwać zarówno osoby prawo- jak i leworęczne.

Należy pamiętać, że ze względu na własności stali węglowej nie należy nożem uderzać, zginać go czy stosować dźwigni, gdyż można go trwale uszkodzić.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 120 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan