

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-tosa-ichi-dark-octagonal-sujihiki-240-mm-p-6749.html>

# Hokiyama Tosa-Ichi Dark Octagonal Sujihiki 240 mm



Cena	<b>849,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2251810</b>
Producent	<b>HOKIYAMA</b>
Forma noża	<b>Do filetowania</b>
Stal	<b>Aogami Super</b>
Twardość	<b>HRC 63 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Hokiyama Tosa-Ichi Dark Octagonal Sujihiki 240 mm

Nóż **Sujihiki** (do filetowania) z serii **Hokiyama Dark Octagonal** to precyzyjne narzędzie kuchenne wykonane z najwyższej jakości japońskiej stali AOGAMI SUPER (znanej też jako Blue Super Steel). Dzięki wyjątkowej ostrości i doskonałej kontroli cięcia, z łatwością poradzi sobie z każdym indykiem, pieczęnią czy szynką – zapewniając gładkie, równe plastry bez wysiłku. To idealny wybór dla tych, którzy cenią precyzję, zwłaszcza przy przyrządzaniu carpaccio z wołowiny. Ten nóż to obowiązkowa pozycja w kuchni każdego pasjonata gotowania.

**Nóż Tosa-Ichi Dark Octagonal Sujihiki/Slicer** posiada wyjątkowo ostry rdzeń wykonany z japońskiej stali Aogami Super produkowanej przez Hitachi Metals – jednej z najwyższej cenionych stali węglowych w Japonii. Dzięki zwiększonej zawartości węgla, chromu, wolframu oraz dodatkowemu molibdenowi, stal ta wyróżnia się znakomitą ostrością i długim utrzymywaniem krawędzi tnącej. Może osiągnąć twardość do **63 HRC** bez ryzyka nadmiernej kruchości, co czyni ją wyjątkowo cenioną przez pasjonatów noży na całym świecie. Zewnętrzna warstwa klingi została wykonana z odpornej na korozję stali platerowanej **SUS-405**. Należy unikać wyginania noża, uderzeń oraz używania go jako dźwigni.

**Uwaga:** Stal **Super Blue Steel** nie jest stalą nierdzewną. Po każdym użyciu należy nóż dokładnie wypłukać, osuszyć i delikatnie naoliwić, aby zapobiec korozji. Rdza może pojawić się wyłącznie na rdzeniu tnącym, a nie na całej powierzchni ostrza.

**Rękojeść** o ośmiokątnym przekroju została wykonana z drewna sandałowego. Jest starannie ręcznie polerowana, ergonomicznie wyprofilowana i zaprojektowana z myślą o precyzyjnym i pewnym chwycie. Nóż jest odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Długość ostrza: 240 mm  
Długość całkowita: 385 mm  
Waga: 104 g  
Stal Aogami Super  
HRC 63 (+/-1)  
Ilość warstw: 3  
Nie jest nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: drzewo sandałowe  
Skuwka: pakkawood  
Myć ręcznie

**Made in Japan**

