

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-tosa-ichi-shadow-gyuto-210-p-4829.html>

Hokiyama Tosa-Ichi Shadow Gyuto 210



Cena	899,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2151420
Producent	HOKIYAMA
Forma noża	Gyuto
Stal	Aogami Super
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Nóż Hokiyama Tosa-Ichi Shadow 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. Górna część ostrza jest młotkowana i ma matową ciemną powłokę po procesie hartowania. Tego typu ciemne wykończenie nadające nożom rustykalny charakter w przypadku stali wysokowęglowych nazywane jest *kuro-uchi*. Tosa-Ichi Shadow prezentuje odporne na korozję "neo kuro-uchi".

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.

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: 210 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 205 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan