Link do produktu: https://www.naifu.pl/japonski-noz-kuchenny-haiku-ryoma-rainbow-honesuki-140-mm-p-6548.html

Japoński nóż kuchenny Haiku RYOMA RAINBOW Honesuki 140 mm



Cena	**529,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2609594**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Do trybowania**
Stal	**AUS-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny do trybowania Haiku RYOMA RAINBOW Honesuki 140 mm

Honesuki (□□□) to specjalistyczny japoński nóż do trybowania mięsa, szczególnie popularny w rozbiorze drobiu. Nóż Honesuki ma charakterystyczny tójkątny profil z wzmocnionym i bardzo ostrym czubkiem. Klinga jest **grubsza i sztywniejsza** niż w klasycznych nożach trybowniczych, dzięki czemu lepiej radzi sobie z przecinaniem stawów i chrząstek. Dla kucharzy, którzy chcą zastąpić bardziej "uniwersalne" narzędzia precyzyjnym japońskim odpowiednikiem. Idealny do zestawu z nożem szefa (gyuto) i santoku.

Przy produkcji noży Ryoma Rainbow zastosowano rzadko spotykane połączenia stali nierdzewnej, mosiądzu i miedzi. Dzięki temu połączeniu klingi noży mienią się feerią barw zamkniętych w damasceńskim mazerunku. Kolorowy wzór damasceński noży Ryoma Rainbow nie tylko przyciąga wzrok, ale także symbolizuje połączenie tradycji z nowoczesnością. Zastosowanie miedzi i mosiądzu w konstrukcji ostrza nadaje mu unikalny wygląd, przypominający barwy zachodzącego słońca, co nawiązuje do japońskiej symboliki i estetyki. Rdzeń ostrza wykonano z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej AUS-10 hartowanej do 60º w skali Rockwella. Ostrze zostało wykończone młotkowaniem *tsuchime*, które nadaje nożom rustykalny wygląd i zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

Ekskluzywny charakter noża podkreśla ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z palisandru o pięknym usłojeniu. Rękojeść zakończona jest metalowym pierścieniem od strony ostrza i metalową głowicą z literą R na końcu noża.

Tylko nieliczni mistrzowie kowalstwa z ogromnym doświadczeniem są w stanie wykonać takie arcydzieło.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 258 mm

Szerokość klingi: 43 mm

Grubość klingi: ok. 1,9 mm

Stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Myć ręcznie

Made in Japan