

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

### Opis produktu

#### Japoński nóż kuchenny do trybowania Haiku RYOMA RAINBOW Honesuki 140 mm

Honesuki (骨切) 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 mienia 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 60<sup>o</sup> 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**