

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-noz-kuchenny-haiku-ryoma-rainbow-slicer-200-mm-p-6546.html>

Japoński nóż kuchenny Haiku RYOMA RAINBOW Slicer 200 mm



Cena	659,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2609587
Producent	CHROMA
Forma noża	Do filetowania
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Slicer 200 mm

Nóż do filetowania świeżych ryb, a także do porcjowania mięsa i wędlin oraz krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

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^o w skali Rockwella. Ostrze zostało wykończony 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: 200 mm

Długość całkowita: 339 mm

Szerokość klingi: 31 mm

Grubość klingi: ok. 2,1 mm

Stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Myć ręcznie

Made in Japan