Nóż Haiku Kurouchi Ko-Yanagi 165 mm

Cena	**1 158,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2600007**
Producent	**CHROMA**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**Aogami**
Twardość	**HRC 62 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Ostrze japońskich noży **Ko-Yanagi** ma tradycyjny kształt i przypomina bardziej znane noże uniwersalne choć w rzeczywistości jest to mały nóż yanagiba. Ostrze jest stosunkowo krótkie, co pozwala na łatwe krojenia małych i średnich produktów - mięsa, ryby, warzywa i owoce. Przyda się wszędzie tam gdzie większe noże, gyuto czy yanagiba, będą zbyt duże.

Unikatowa seria noży **Chroma Haiku Kurouchi** to wiodąca seria czarnych kutych noży z kolekcji Haiku produkowanych w Japonii. Produkcja tych noży jest w całości rzemieślnicza, co sprawia, że każde ostrze jest wyjątkowe. Haiku Kurouchi należą do tak zwanych noży *Takumi - Takumi* po japońsku oznacza mistrza. Łączą w sobie najwyższy tradycyjny kunszt, elegancję i najwyższej jakości materiały. Noże te produkowane są w regionie Tosa w południowej Japonii znanego z długiej tradycji kowalskiej.

Haiku Kurouchi wykuwane są w konstrukcji *san mai,* trzywarstwowe z rdzeniem z rzadko spotykanej, niezwykle twardej stali **Aoko** hartowanej do 62º w skali Rockwella. Zewnętrzne warstwy chroniące rdzeń wykonane są z miększej stali, która zapewnia stabilność i elastyczność ostrza ułatwiając jednocześnie ponowne naostrzenie. Po wykuciu ostrze noża Haiku Kurouchi pozostaje surowe i niepolerowane. Ze względu na tę charakterystyczną cechę noże nazwano Kurouchi, co po japońsku oznacza "kute na czarno". Należy pamiętać, że stal **Aoko** jest stalą węglową, wymaga więc nieco więcej uwagi przy użytkowaniu aby nie rdzewiała. Noże należy myć ręcznie, osuszać i od czasu do czasu przetrzeć olejem.

Surowy i rustykalny wygląd dopełnia barwiona na czarno rękojeść z drewna *honoki*. Klinga z rękojeścią połączona jest za pomocą trzpienia *meguki* zgodnie z tradycyjną techniką sprzed pięciu wieków. Uchwyt zakończony jest stalowym okuciem.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 304 mm

Szerokość ostrza: 35 mm
Grubość klingi: ok. 4,3 mm

Waga: 131 g

Stal: Aogami#1 Ao-Ko

HRC 62 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: barwione drewno honoki

Okucie: metalowe

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.