

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-haiku-kurouchi-nakiri-165-mm-p-6438.html>

Nóż Haiku Kurouchi Nakiri 165 mm



Cena	1 368,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2600001
Producent	CHROMA
Forma noża	Nakiri
Stal	Aogami
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Seria **KUROUCHI** to najszlachetniejsze noże marki HAIKU. Legendarne ręcznie robione czarne ostrza ze stali **Aoko** o twardości **62 HRC**. Rustykalnego wyglądu dopełnia czarna rękojeść z drewna honoki zakończona metalowym pierścieniem. Każde ostrze jest unikalne.

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego. Przydaje się do pracy z warzywami. Co charakterystyczne, tnąca krawędź ostrza tego noża jest prosta, albo tworzy łagodny łuk. Wysoka głownia noża skutecznie separuje dłoń kucharza od powierzchni deski do krojenia i gwarantuje komfort pracy. **Nakiri** sprawdza się np. wtedy, gdy chce się ciąć warzywa na cieniutkie arkusze.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

Unikatowa seria noży kuchennych, od dziesięcioleci wykuwana ręcznie przez mistrzów kuźnictwa. Nazwa **KUROUCHI** oznacza niewypolerowaną i czarną część klingi. Noże z tej serii są wytwarzane z rzadko spotykanej, japońskiej stali **Aoko** i wysoko hartowane do **62 HRC**. Surowy i rustykalny wygląd dopełnia barwiona na czarno rękojeść z drewna honoki. Noże z serii KUROUCHI, ze względu na dużą zawartość węgla w stali, z czasem pokrywają się charakterystyczną patyną. Decydując się na nóż kuchenny z tej serii możesz mieć pewność, że drugiego takiego samego nie było i nie będzie, gdyż każde uderzenie młota przez mistrza kuźnictwa zostawia inny ślad.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 54 mm

Grubość klingi: ok. 5,5 mm

Waga: 203 g

Stal: Aogami#1 Ao-Ko

HRC 62 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: barwione drewno honoki

Skuwka: metalowa

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.