

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

Nóż 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

Magiczna seria RYOMA RAINBOW Haiku przykuwa wzrok entuzjastów noży. Klinga to połączenie stali **AUS-10** z mosiądzem i miedzią, dające przepiękny wzór damasceński o **67 warstwach** i twardości **60 HRC**. Do tego młotkowanie i ośmiokątna rękojeść z palisandru.

Nóż typu **slicer** to większy brat noża do porcjowania. Służy i do porcjowania i do wycinania plastrów. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- porcjowanie

Rzadko spotykane połączenie stali, mosiądzu i miedzi. Klingi noży z serii RYOMA RAINBOW to feeria tęczywych barw zamknięta w damasceńskim wzorze. Do tego młotkowanie na ostrzu ze stali AUS-10, które zostało zahartowane do 60 HRC. I mamy przepis na prześliczny nóż kuchenny. Aby całość wyglądała jeszcze bardziej ekskluzywnie rękojeść to polerowany palisander o cudownym usłojeniu, z metalowym pierścieniem od strony klingi i metalową głowicą z literą R na końcu noża. Wykonanie takiego noża wymaga ogromnego doświadczenia i tylko nieliczni mistrzowie kuźnictwa są w stanie wykonać takie arcydzieło.

Typ stali: stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

Materiał rękojeści: palisander

Twardość: +/- 60 HRC

Długość całkowita: 339 mm

Długość ostrza: 200 mm

Szerokość klingi: 31 mm

Grubość klingi: ok. 2.1 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan