

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/japonski-universalny-noz-kuchenny-haiku-ryoma-rainbow-120-mm-p-6547.html>

Japoński uniwersalny nóż kuchenny Haiku RYOMA RAINBOW 120 mm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2609624
Producent	CHROMA
Forma noża	Małe noże
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Haiku RYOMA RAINBOW Utility 120 mm

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany **petty knife**. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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 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: 120 mm

Długość całkowita: 241 mm

Szerokość klingi: 22 mm

Grubość klingi: ok. 1,75 mm

Stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Myć ręcznie

Made in Japan