

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-haiku-ryoma-sakamoto-nakiri-165-mm-p-6436.html>

Nóż Haiku Ryoma Sakamoto Nakiri 165 mm



Cena	498,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2600701
Producent	CHROMA
Forma noża	Nakiri
Stal	SK-85
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża. Szeroka głownia powoduje, że dłoń kucharza swobodnie mieści się nad deską zapewniając komfort pracy.

Seria **Haiku Ryoma Sakamoto** to surowe ręcznie kute noże, które swoją nazwę zawdzięczają historycznej postaci samuraja wizjonera. **Ryoma Sakamoto** wspierając cesarza Meiji walczył o wyprowadzenie Japonii z głębokiego feudalizmu. Twórcy serii chcieli upamiętnić samuraja, który walczył o lepsze, nowoczesne życie dla wszystkich obywateli Japonii. Ostrza noży wykute z trzech warstw ze stali **SK-85** osiągają twardość 60-61^o w skali Rockwella. Klinga po obróbce cieplnej nie jest polerowana i pozostaje czarna z wyjątkiem części zeszlifowanej w trakcie ostrzenia. Ponieważ stal SK-85 zawiera 0,8% węgla błyszcząca część z czasem pokryje się patyną. Noże ze stali węglowej wymagają stałej pielęgnacji i konserwacji. Zaleca się ich dokładne czyszczenie i suszenie po użyciu.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany jest z drewna honoki i zakończony plastikowym okuciem przypominającym róg jelenia. Tuleja wykonana z plastiku sprawia, że można zaoferować na ręcznie kute noże doskonałą cenę.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 311 mm

Szerokość ostrza: 52 mm

Grubość klingi: ok. 3,5 mm

Waga: 162 g

Stal: SK-85

HRC 60 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno honoki

Okucie: plastik

Myć ręcznie

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.