

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-haiku-ryoma-sakamoto-ko-yanagi-135-mm-p-6437.html>

Nóż Haiku Ryoma Sakamoto Ko-Yanagi 135 mm



Cena	428,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2600704
Producent	CHROMA
Forma noża	Małe noże
Stal	SK-85
Twardość	HRC 60 (+/-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.

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 60-61⁹ 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: 135 mm

Długość całkowita: 262 mm

Szerokość ostrza: 32 mm
Grubość klingi: ok. 4,1 mm

Waga: 75 g

Stal: SK-85

HRC 60 (+/-1)

Rdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno honoki

Okucie: plastik

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 powlec 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.