

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-aogami2-satin-damascus-yanagiba-24-cm-p-6734.html>

Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 24 cm



Cena	1 159,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2331263
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	Aogami
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 24 cm

Ten elegancki i smukły nóż Yanagiba został wykonany ręcznie przez mistrza kowalstwa Hideo Kitaokę, znanego z tradycyjnego podejścia do japońskiego rzemiosła nożowniczego. Klinga ma długość 24 cm, co czyni go wszechstronnym narzędziem dla profesjonalnych kucharzy i pasjonatów kuchni japońskiej.

Rdzeń ostrza wykonany jest ze stali **Aogami #2** (Blue Paper Steel) – to wysokowęglowa stal o doskonałej twardości i zdolności do utrzymywania ekstremalnej ostrości. Z zewnątrz pokryto go warstwami stali nierdzewnej w technice damasceńskiej, co nadaje nożowi wyjątkowy, falisty wzór na klindze – jednocześnie piękny i praktyczny, ponieważ zmniejsza przywieranie żywności.

Wykończenie **satin (satynowe)** dodaje mu elegancji i lekko matowego blasku, a jednocześnie ukazuje kunszt wykonania. Nóż jest jednostronnie ostrzony (typowy dla Yanagiby), co pozwala na niezwykle czyste i gładkie cięcia, szczególnie ważne przy porcjowaniu delikatnego mięsa ryby.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 380 mm
Szerokość ostrza: 32 mm
Grubość ostrza: 2,8 mm
Waga: ok. 136 g
Stal Aogami#2
HRC 62 (+/-1)
Ilość warstw: 11
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: magnolia
Myć ręcznie

Made in Japan

Zasady użytkowania

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.