

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-aogami2-satin-damascus-yanagiba-27cm-p-6733.html>

Nóż Hideo Kitaoka Aogami#2 Satin Damascus Yanagiba 27cm



Cena	1 699,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2331348
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 27cm

Nóż Hideo Kitaoka Aogami #2 Satin Damascus Yana o długości 27 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, ręcznie wykonany przez mistrza kowalstwa Hideo Kitaokę. To narzędzie zaprojektowane z myślą o profesjonalnych kucharzach i wymagających pasjonatach gotowania, szczególnie do precyzyjnego krojenia surowych ryb, np. do sushi i sashimi.

Kluczowe cechy:

Stal Aogami #2 (Blue Paper Steel):

Rdzeń ostrza wykonano z wyjątkowo twardej stali węglowej Aogami #2, znanej z doskonałej retencji ostrości i łatwości ostrzenia. Stal ta nie jest nierdzewna, więc wymaga regularnej pielęgnacji, by zapobiec korozji.

Konstrukcja Damascus:

Ostrze otacza wiele warstw stali o zróżnicowanej twardości, które tworzą na powierzchni charakterystyczny, falisty wzór damasceński. Wersja "Satin Damascus" oznacza, że wzór jest delikatnie matowy i elegancki, z subtelnym połyskiem, a nie błyszczący jak w wersjach polerowanych.

Kształt Yanagiba (27 cm długości):

Yanagiba to długi, wąski nóż jednostronnie szlifowany, idealny do długich, ciągłych cięć — szczególnie ceniony w kuchni japońskiej do filetowania i przygotowywania ryb. Długość 27 cm sprawia, że świetnie sprawdzi się w profesjonalnych zastosowaniach.

Ręczna robota:

Każdy nóż Hideo Kitaoki jest ręcznie kuty tradycyjnymi metodami, co zapewnia wyjątkową jakość wykonania i unikalność każdego egzemplarza.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 417 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Grubość ostrza: 3,4 mm

Waga: ok. 168 g

Stal Aogami#2

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 1

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.