Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Deba 120

Cena	**989,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2301218**
Producent	**Ręcznie kute**
Forma noża	**Deba**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 63 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Deba 12 cm

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Deba 12 cm to tradycyjny japoński nóż kuchenny, ręcznie wykonany przez mistrza kowalstwa Hideo Kitaokę. Model Deba jest przeznaczony głównie do oprawiania i filetowania ryb – ma masywną, grubą klingę, która pozwala przecinać nawet niewielkie ości, a jednocześnie oferuje precyzję potrzebną przy delikatnym mięsie.

Ostrze tego noża ma długość 12 cm i wykonane jest ze stali **Shirogami** (tzw. białej stali), która słynie z wyjątkowej ostrości i łatwości ostrzenia. Warstwa wierzchnia ma satynowe wykończenie, nadające nożowi elegancki, surowy wygląd. Stal ta nie jest nierdzewna, więc wymaga odpowiedniej pielęgnacji, ale w zamian oferuje wysoką jakość cięcia.

Rękojeść noża wykonana jest z naturalnego drewna i ma tradycyjny japoński kształt, co zapewnia wygodny chwyt i kontrolę podczas pracy. Całość jest dobrze wyważona i solidna, co czyni ten nóż idealnym narzędziem dla profesjonalnych kucharzy i pasjonatów kuchni japońskiej.

Ostrze - stal 11 warstwowa rdzewna stal, rdzeń - #2 Shirogami
Rękojeść - drewno różane
Twardość - 61-63 HRC
Długość całkowita - 26,0 cm
Długość ostrza - 12,0 cm
Szerokość klingi - 4,8 cm
Grubość klingi - 5,5 mm
Sposób ostrzenia - jednostronny
Waga - ok. 195 g

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.