

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-deba-120-p-6731.html>

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 powleczyć 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 przechowywać mokrego noża.
 - Nie króć na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
 - Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.