Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-kaisaki-120-p-5099.html

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Kaisaki 120



Cena	**788,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2302225**
Producent	**Ręcznie kute**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 63 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Kai-Saki Bōchō to mały tradycyjny japoński nóż ostrzony jednostronnie. Pierwotnie używany był do tych samych celów co Ajikiri: patroszenia, filetowania małych ryb i skorupiaków, obierania i krojenia drobnych warzyw oraz krojenia małych kawałków mięsa. Z biegiem czasu szefowie kuchni przejęli go również do przygotowania przybrania. Od ozdoby do sushi *baran* (ozdobna trawa), do której przycinania jest wykorzystywany, zwany jest również *barankiri*.

W całości ręcznie wykonany nóż jest dziełem japońskiego mistrza kowalstwa Hideo Kitaoka. Kitaoka specjalizuje się w wytwarzaniu tradycyjnych jednostronnie szlifowanych ostrzy z wysokowęglowej stali *Yasuki hagane*.

Ostrze noża wykonane jest z 12 warstw damastu kutych na rdzeniu ze stali **Shirogami** (White Paper Steel). Niezwykle czysta stal Shirogami, hartowana do 63° w skali Rockwella bez oznak kruchości, daje niebywałą ostrość i długie trzymanie krawędzi. Wielowarstwowa konstrukcja zapewnia elastyczność ostrza i ułatwia jego ponowne naostrzenie. Piękny damasceński wzór 12 warstw uzupełnia ręcznie trawione kanji w części grzbietowej ostrza. Nóż wyposażony jest w tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany z drewna drzewa różanego i zakończony skuwką z rogu bawołu. Zarówno szlif ostrza jak i kształt uchwytu dostosowane są dla osób praworęcznych.

Stal Shirogami nie jest nierdzewna i jest bardzo reaktywna, należy więc stosować odpowiednie zasady konserwacji, a nie chcąc narażać noża na przebarwienia, unikać krojenia kwaśnych produktów.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 4 mm

Waga: 70 g

Stal Shirogami

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 13

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: bawoli róg

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.