Nóż Kiya Nakiri 170 mm - Damascus Suminagashi



Cena	**769,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**2203131**
Producent	**KIYA**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**Takefu V2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Ten doskonały nóż został wykonany ręcznie przy użyciu tradycyjnych technik przez kowali z Takefu. Takefu to region Japonii o wielopokoleniowej tradycji kowalskiej, a noże tam produkowane cenione są w całej Japonii. Rdzeń noża wykuty z wysokowęglowej niezwykle twardej stali Takefu V2 jest otoczony dziesięcioma warstwami miększej stali. Warstwy te chronią rdzeń nadając ostrzu elastyczności, a dodatkowo tworzą skomplikowany i zarazem piękny damasceński wzór w pobliżu krawędzi. Stal Takefu V2 to stosunkowo prosty stop ze śladowymi ilościami chromu podobna do stali Shirogami #2 (White Paper Steel). Choć nie tak czysta jak stop Hitachi pozwala jednak na osiągnięcie wysokiego stopnia twardości. W procesie obróbki cieplnej powstaje ciemne wykończenie ostrza. Powłoka ta chroni nóż przed rdzewieniem, gdyż tradycyjnie noże te nie są nierdzewne i dodatkowo nadaje ostrzu oryginalny rustykalny wygląd.

Tradycyjny japoński uchwyt z drzewa sandałowego o przekroju ośmiobocznym sprawia, że w połączeniu z dwustronnym szlifem ostrza równie dobrze pracuje się nim osobom prawo- jak i leworęcznym.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Waga: 150 g

Stal Takefu V2

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 11

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: drewno

Myć ręcznie

Użytkowanie i konserwacja

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.