

Nóż Takeshi Saji RAINBOW Gyuto 210 mm



Cena	2 399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102061
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Gyuto
Stal	V Toku 2
Twardość	HRC 62 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż szefa kuchni Takeshi Saji RAINBOW Gyuto 210 mm - arcydzieło japońskiego rzemiosła

Poznaj nóż, który zachwyca nie tylko precyzją wykonania, ale i niezwykłym pięknem. Takeshi Saji RAINBOW Gyuto 210 mm to kwintesencja japońskiej sztuki kowalskiej, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a funkcjonalność z prawdziwym kunsztem artystycznym. To japoński odpowiednik klasycznego noża szefa kuchni – wszechstronny, elegancki i perfekcyjnie wyważony.

Klinga wykonana jest z wysokogatunkowej stali proszkowej V Toku 2, laminowanej naprzemiennie warstwami miedzi i mosiądzu, co tworzy zachwycający wzór damasceński. Każdy nóż to unikat, kowany ręcznie z niezwykłą precyzją przez samego Mistrza Takeshi Saji. Subtelne refleksy metalu przywodzą na myśl opalizujące niebo po deszczu – stąd nazwa RAINBOW.

Proces obróbki stali proszkowej V Toku 2, skuwanej z warstwami miedzi i mosiądzu o różnych temperaturach topnienia, wymaga wyjątkowej wiedzy, doświadczenia i cierpliwości. To zaawansowana technika, w której precyzja i kontrola są kluczem do uzyskania perfekcyjnej struktury metalu. Stal proszkowa charakteryzuje się niezwykle drobnoziarnistą strukturą, dzięki czemu nóż zachowuje ostrość przez bardzo długi czas i gwarantuje wyjątkową wytrzymałość. Efekt to nie tylko niezrównana ostrość, ale także trwałość i odporność na korozję. Znak Mistrza Saji wykuty na klindze stanowi gwarancję autentyczności i najwyższej jakości.

Rękojeść z palisandru idealnie wyważona i dopasowana do dłoni, zapewnia pełną kontrolę i komfort pracy nawet podczas długiego przygotowywania potraw. Każdy detal tego noża – od eleganckiego przejścia klingi po wykończenie drewna – emanuje luksusem i szacunkiem dla tradycji.

Ponieważ stal V Toku 2 nie jest odporna na rdzę nóż po umyciu należy dobrze osuszyć i pielęgnować olejem np. [olejem tsubaki](#).

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- plastrowanie
- krojenie w kostkę

Takeshi Saji RAINBOW Gyuto to nie tylko narzędzie kuchenne – to manifest perfekcji, pasji i rzemieślniczego dziedzictwa. Idealny wybór dla profesjonalnych kucharzy i koneserów, którzy poszukują noża z duszą, zdolnego przemienić każdy gest w sztukę kulinarną.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 368 mm

Szerokość ostrza: 47 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Stal: proszkowa V Toku 2 z huty Takefu

HRC 62 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Stal V Toku 2, z której wykonany jest nóż jest stalą wysokowęglową nieodporną na korozję. Z tego względu należy pamiętać o wytarciu i wysuszeniu noża po każdym użyciu. Co pewien czas można ostrze przetrzeć specjalnym olejem do konserwacji noży lub po prostu olejem jadalnym. Tak traktowane noże Takeshi Saji długo zachowają swój piękny choć z natury surowy wygląd.

Dodatkowo należy przestrzegać kilku zasad użytkowania japońskich noży:

- nie kroimy mrożonek ani mięsa z kością gdyż może to uszkodzić relatywnie kruchy rdzeń noża,
- do krojenia używamy wyłącznie desek z drewna,
- noże przechowujemy osobno, najlepiej na listwach magnetycznych,
- japońskich noży **nie myjemy w zmywarce** lecz ręcznie wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego, a następnie wycieramy do sucha.

Nawet tak doskonałe noże trzeba od czasu do czasu ostrzyć. Do wstępnego ostrzenia używamy kamienia o gradacji #1000, a następnie wykańczamy kamieniem o gradacji #3000. Na zakończenie można polerować nóż kamieniem o gradacji #6000, a nawet #8000 co poprawi żywotność ostrza.

W przypadku mocno zniszczonego ostrza, np. wyszczerbienie, należy wstępnie dokonać obróbki kamieniem o gradacji #200 - #300, a następnie ostrzyć zgodnie z zaleceniami powyżej.