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 Takeshi Saji RAINBOW Gyuto 210 mm

Mistrzowski nóż wykonany przez samego **Takeshi Saji**. Stal **V Toku 2** z naprzemiennymi warstwami miedzi i mosiądzu tworzy wzór damasceński. Rękojeść z palisandru dodaje szlachetności.

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Przepiękne ostrze ze stali damasceńskiej z warstwami zakutej miedzi i mosiądzu, symbolicznie przypomina opalizujące niebo na koniec dnia po deszczu. Taki nóż mógł wyjść tylko spod ręki Mistrza **Takeshi Saji**. Wykuwany na ręcznych prasach kuźniczych z dokładnością i dbałością o każdy szczegół. W ten projekt jest też zaangażowana marka **Kasumi**, która od ponad 800 lat tworzy wykwinte ostrza kuchenne. Nóż ten jest połączeniem tradycji i nowoczesności, mostem między dawnymi technikami a najnowszymi osiągnięciami metalurgii. Wykorzystana w nożu **stal wysokowęglowa** to najnowocześniejsza **stal proszkowa**, która ze względu na różne temperatury topnienia miedzi i mosiądzu wymagała specjalnej, długotrwałej obróbki. Rękojeść została wykonana z palisandru co sprawia, że wygląd noża jest bardzo ekskluzywny. Klinga nosi wykuty znak **Mistrza Takieshi Saji** aby każdy użytkownik mógł z dumą kroić wspaniałym nożem o wielowiekowych tradycjach japońskich rzemieślników.

Typ stali: stal damasceńska V Toku 2 z huty Takefu Special Steel - stal wysokowęglowa - rdzewna
Materiał rękojeści: palisander
Twardość: +/- 62 HRC
Długość całkowita: 368 mm
Długość ostrza: 210 mm
Szerokość klingi: 47 mm
Grubość klingi: ok. 2.5 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Zewnętrzne okładziny noży Mistrza Yoshimi Kato wykonane są ze stali nierdzewnej co zapewnia pewien komfort pracy, jednak należy pamiętać, że stal Aogami Super, z której wykonany jest rdzeń noża 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 Yoshimi Kato 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 zależności od intensywności użytkowania noże Yoshimi Kato utrzymują ostrość nawet do 4-5 miesięcy.
W przypadku mocno zniszczonego ostrza, np. wyszczerbienie, należy wstępnie dokonać obróbki kamieniem o gradacji #200 - #300, a następie ostrzyć zgodnie z zaleceniami powyżej.