Sakon Shiraume Kataha nóż Deba 165 mm



Cena	**1 059,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2804378**
Producent	**HOKIYAMA**
Forma noża	**Deba**
Stal	**AUS8A**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Deba 165 - Sakon Shiraume Kataha

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbytnio sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Sakon to flagowy nóż kuchenny firmy HOKIYAMA, nazwany tak od imienia Toushiro, mistrza szermierki z okresu Edo i ojca twórcy TOSA Cutlery, Yoshimitsu. Seria opracowana z myślą zarówno o praktycznych korzyściach, jak i funkcjonalnym pięknie, łącząc japońską technologię tworzenia mieczy z nowoczesnymi materiałami, wzornictwem i technikami.

Noże Sakon Shiraume firmy HOKIYAMA Cutlery wykonane są w technice dwuwarstwowej *Ni-Mai*. Warstwa robocza z wysokowęglowej stali AUS8A z huty Aichi zawierającej domieszkę molibdenu i wanadu o twardości 60º w skali Rockwella uzupełniona jest warstwą nierdzewnej stali SUS405, która zapewnia twardej stali wysokowęglowej elastyczność i działa jak amortyzator jednocześnie ułatwiając ponowne naostrzenie.