

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/satake-noz-ajikiri-mala-deba-90-mm-p-5190.html>

Satake nóż Ajikiri, mała Deba 90 mm



Cena	83,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	7087998
Producent	SATAKE
Forma noża	Deba
Stal	420 J2
Twardość	HRC 56 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Ajikiri to mała Deba, nóż do filetowania małych ryb - Aji to po japońsku ostrobok. Jest dużo mniejszy i lżejszy od noża Deba co sprawia, że jest dużo wygodniejszy w użyciu, szczególnie gdy trzeba nim pracować kilka godzin. Jest również stosowany do warzyw, drobiu i innych mięs. Może być używany jako mały nóż do obierania.

Noże Satake Megumi Classic wykonane są w technice honyaki, tradycyjnej japońskiej metodzie wytwarzania ostrzy. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka nierdzewnej stali 420 J2, jednak w procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę, hamon i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie.

Twardość ostrza 56^o w skali Rockwella może nie być wystarczające dla szefów kuchni, ale idealnie sprawdza się w kuchni domowej. Krawędź jest bardzo ostra i utrzymuje się przez długi czas, wymaga ostrzenia tylko kilka razy w roku, jeśli jest właściwie używana. Noże Satake nie osiągną tej ostrości co noże z wyższej półki, ale stal 420 J2 jest bardzo łatwa w ostrzeniu i pielęgnacji. To wszystko w połączeniu z bardzo przystępną ceną sprawia, że są doskonałym narzędziem dla osób rozpoczynających poznawanie tajników orientальной kuchni.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii z plastikową skuwką zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 215 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 52 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan