

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-noz-uniwersalny-120-p-4884.html>

Shigeki Tanaka Gingami 3 nóż uniwersalny 120



Cena	649,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208201
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Małe noże
Stal	Gingami 3
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Nóż wykonany ręcznie przez Shigeki Tanaka, japońskiego mistrza kuźni w czwartym pokoleniu. Shigeki Tanaka jest pierwszym z rodziny, który specjalizuje się w nożach kuchennych. Nauki pobierał w Takefu, Prefektura Fukui. Jest to region Japonii słynący z tradycyjnego kowalstwa. Do dziś stworzył wiele ostrzy pod swoją marką "Shigeki-saku".

Nóż powstał z trzech warstw niezwyklej stali Gingami 3. Jest to drobnoziarnista stal nierdzewna o własnościach porównywalnych do stali wysokowęglowych. Nóż jest niezwykle ostry, a ostrze bardzo dobrze trzyma krawędź gdyż stal osiąga twardość 61 HRC, przy czym wielu użytkowników uważa, że jest łatwiejsza w ostrzeniu niż VG-10. Nóż jest ręcznie szlifowany w tradycyjny japoński sposób, a wykończenie Nashiji (skóra gruszeki), jedno z najwyższej cenionych wykończeń ostrzy, nadaje mu prawdziwie japoński wygląd. Uchwyt w klasycznym japońskim stylu o przekroju w kształcie litery D, wykonany z prawdziwego drewna magnolii zakończony czarną skuwką z bawolego rogu.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Grubość (maks./śr.): 1,88/1,4 mm

Waga: 56 g

Stal Gingami 3

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan