

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/sirou-kamo-shirogami-noz-santoku-165-p-512.html>

# Sirou Kamo Shirogami nóż Santoku 165



Cena	<b>1 118,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2100103</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>
Forma noża	<a href="#">Santoku</a>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Japoński nóż kuchenny Santoku **Sirou Kamo Shirogami**.

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

Noże z rdzeniem ze stali Shirogami wykonane ręcznie przez doświadczonego mistrza kowalstwa Sirou Kamo. Shirogami zwana *White Paper Steel* to jedna ze stali określanych terminem *Yasuki hagane* niegdyś przeznaczona do produkcji samurajskich mieczy, a obecnie tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży. Charakteryzuje się dużą twardością i bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania 10 cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem ze stali Shirogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia wykonanego ze stali o twardości 61<sup>o</sup> w skali Rockwella. Jednocześnie nóż jest stosunkowo łatwy do ponownego zaostrzenia, szczególnie dla mniej doświadczonych użytkowników.

Uchwyt w stylu japońskim o przekroju „kasztań” wykonany z palisandru wykończony pierścieniem z kompozytu drewna i żywicy, a tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood. Zastosowana technologia oraz ręczne wykonanie sprawiają, że nie ma dwóch identycznych noży. Poszczególne egzemplarze różnią się nieznacznie kolorem i mazerunkiem na klindze co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

---

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Waga: 135 g

Stal Shirogami

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 11

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

---

## Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.