Sirou Kamo Super Aogami nóż Bunka 170 mm

Cena	**1 149,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2104506**
Producent	**Ręcznie kute**
Forma noża	**Bunka**
Stal	**Aogami Super**
Twardość	**HRC 64 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż Bunka to odmiana noża Santoku. Od Santoku różni go kształt końcówki ostrza o charakterystycznym odwróconym profilu tanto nadającym mu wyjątkową i oryginalną estetykę. Bunka jest nożem ogólnego zastosowania można go więc stosować zamiennie z Gyuto czy Santoku. Szerokie ostrze nadaje się doskonale do cięcia warzyw, a prosto ścięta końcówka jest szczególnie przydatna przy cięciu ryb i mięsa.

Seria Super Aogami mistrza kowalskiego Sirou Kamo charakteryzuje się wyjątkową ostrością i klasycznym japońskim wyglądem. Noże wykonano ręcznie przy użyciu najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą więc wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co sprawia, że są one wyjątkowe i niepowtarzalne.

Nóż wykonany jest w technologii trzywarstwowej w Japonii zwanej San mai. Ostrze noża ma bardzo ostry rdzeń wykonany z japońskiej węglowej stali Aogami Super, zapewniającej niesamowity poziom ostrości. Aogami Super zwana Super Blue Steel jest uważana za najlepszą mieszankę stali wysokowęglowej do produkcji noży. Jest łatwa do ostrzenia i daje jedwabiste, gładkie cięcie, tak pożądane w każdej kuchni. Stal ta osiąga twardość 64º w skali Rockwella bez oznak kruchości i ma doskonałą retencję - długo zachowuje ostrość. Zewnętrzne warstwy wykonano ze stali nierdzewnej, która chroni rdzeń przed korozją. W ten sposób otrzymano elastyczne ostrze z doskonałą krawędzią tnącą. Górna część ostrza ma matową ciemną powłokę po procesie hartowania. Tego typu ciemne wykończenie nadające nożom rustykalny charakter, przeważnie stosowane dla ostrzy ze stali wysokowęglowych, nazywane jest *kurouchi*.

Tradycyjny oktagonalny uchwyt wykonano z palisandru amerykańskiego i zakończono skuwką z Pakkawood.

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 42 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: 126 g

Stal Aogami Super

HRC 64 (+/-1)

Ilość warstw: 3

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.