

Yoshimi Kato Aogami nóż do filetowania 270

Cena	**1 699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2304907**
Producent	**Ręcznie kute**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**Aogami Super**
Twardość	**HRC 63 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb i krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

Nóż japońskiego mistrza Yoshimi Kato z Takefu w prowincji Fukui. Rdzeń noża wykonany jest z niezwykle twardej stali Aogami Super laminowanej stalą nierdzewną. Ta kombinacja uodparnia nóż na czynniki zewnętrzne ułatwiając ponadto jego ponowne zaostrzenie. Stal Aogami Super o twardości 63 w skali Rockwella zachowuje ostrość nawet do 4-5 miesięcy. Ręcznie kuty nóż mistrza Kato jest prawdziwym dziełem sztuki i doskonałym narzędziem.

Nóż wykończony jest w stylu kurouchi, nieszlifowany i czerniony co nadaje mu rustykalny charakter. Ośmiokątny uchwyt wykonany z drewna wiśni zakończony skuwką z pakkawood jest odpowiedni dla osób prawo i leworęcznych.

Pomimo tego, że zewnętrzne warstwy ostrza wykonane są ze stali nierdzewnej nóż po każdym użyciu należy umyć i wysuszyć gdyż rdzeń ze stali Aogami Super jest mocno reaktywny i nie jest nierdzewny.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 430 mm

Szerokość ostrza: 40 mm

Grubość (maks./śr.): 2,4/1,9 mm

Waga: 173 g

Stal Aogami Super

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Częściowo nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno wiśniowe

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

Użytkowanie i konserwacja

Zewnętrzne okładziny noży Mistrza Yoshimi Kato wykonane są ze stali nierdzewnej co zapewnia pewien komfort pracy, jednak należy pamiętać, że stal Aogami Super, z której wykonany jest rdzeń noża jest stalą wysokowęglową nieodporną na korozję. Z tego względu należy pamiętać o wytarciu i wysuszeniu noża po każdym użyciu. Co pewien czas można ostrze przetrzeć specjalnym olejem do konserwacji noży lub po prostu olejem jadalnym. Tak traktowane noże Yoshimi Kato długo zachowają swój piękny choć z natury surowy wygląd.

Dodatkowo należy przestrzegać kilku zasad użytkowania japońskich noży:

- nie kroimy mrożonek ani mięsa z kością gdyż może to uszkodzić relatywnie kruchy rdzeń noża,
- do krojenia używamy wyłącznie desek z drewna,
- noże przechowujemy osobno, najlepiej na listwach magnetycznych,
- japońskich noży **nie myjemy w zmywarce** lecz ręcznie wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego, a następnie wycieramy do sucha.

Nawet tak doskonałe noże trzeba od czasu do czasu ostrzyć. Do wstępnego ostrzenia używamy kamienia o gradacji #1000, a następnie wykańczamy kamieniem o gradacji #3000. Na zakończenie można polerować nóż kamieniem o gradacji #6000, a nawet #8000 co poprawi żywotność ostrza. W zależności od intensywności użytkowania noże Yoshimi Kato utrzymują ostrość nawet do 4-5 miesięcy.
W przypadku mocno zniszczonego ostrza, np. wyszczerbienie, należy wstępnie dokonać obróbki kamieniem o gradacji #200 - #300, a nastepie ostrzyć zgodnie z zaleceniami powyżej.