

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/yoshimi-kato-suminagashi-noz-universalny-150-p-5197.html>

Yoshimi Kato Suminagashi nóż uniwersalny 150



Cena	1 551,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2301901
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Małe noże
Stal	VG-10
Twardość	HRC 62 (+/-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 japońskiego mistrza Yoshimi Kato z Takefu w prowincji Fukui. Wykuto go z 65 warstw stali niklowej z rdzeniem ze stali VG-10 hartowanym do 62^o w skali Rockwella. Ręcznie kuty nóż mistrza Kato jest prawdziwym dziełem sztuki i doskonałym narzędziem. Suminagashi to po japońsku synonim damastu czyli stali skuwanej z wielu warstw. Nazwa wywodzi się od techniki zdobniczej zwanej "pływającym atramentem", której wzory przypominają damasceński mazerunek.

Ośmiokątny uchwyt wykonany z palisandru zakończony skuwką z pakkawood jest odpowiedni dla osób prawo i leworęcznych.

Ręcznie wykonany

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 275 mm

Szerokość ostrza: 27 mm

Grubość ostrza: 1,1 mm

Waga: 102 g

Stal Niklowa, VG-10

HRC 62 (+/-1)

Ilość warstw: 65

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: pakkawood

Myć ręcznie

