

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/haiku-original-santoku-170-mm-p-6072.html>

## Haiku Original Santoku 170 mm



Cena	<b>564,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9990005</b>
Producent	<b>CHROMA</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Chroma Haiku Original** Santoku 170 mm.

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. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

Sztuka wykuwania mieczy ma w Japonii niezwykle długą tradycję, która przetrwała do dziś, przy czym wzbogacona została o zdobycze cywilizacji i najnowsze technologie. Noże serii **Haiku Original** to doskonały przykład połączenia tradycyjnych technologii metalurgicznych i nowoczesnych materiałów. Ostrza noży **Haiku Original** wykuto z nierdzewnej stali molibdenowo-wanadowej hartowanej do twardości 57-58<sup>o</sup> w skali Rockwella. Twardość ta być może nie zadowoli profesjonalnych szefów kuchni jednak dla amatorów sztuki kulinarnej jest zupełnie wystarczająca. W połączeniu z umiarkowaną ceną jest to świetne narzędzie dla fanów gotowania zwłaszcza w klimacie orientalnym.

Uchwyt noża w stylu japońskim wykonany został z drewna Honuki z charakterystyczną wstawką z bambusa, która utrzymuje ostrze na swoim miejscu - dokładnie takie rozwiązanie stosowane było przy wyrobie tradycyjnych samurajskich mieczy. Na klingie widoczny jest charakterystyczny znak graficzny w postaci lecącego sokoła.

---

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 296 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość klingi: 2,7 mm

Waga: 119 g

Stal: molibdenowo-wanadowa

HRC 58 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny

Uchwyt: drewno hanoki

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**