

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-kiritsuke-240-p-4937.html>

Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Kiritsuke 240



Cena	629,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2152941
Producent	HOKIYAMA
Forma noża	Kiritsuke
Stal	AUS8A
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Nazwa noża nawiązuje do legendarnego miecza *Ame-no-Murakumo-no-Tsurugi*. Według legendy Susanoo odkrył ten miecz w jednym z ogonów ośmiogłowego węża Yamata no Orochi, którego pokonał. Nóż Hokiyama Sakon Murakumo wykonany jest w technologii trzywarstwowej, w Japonii zwanej *San mai*. Ostrze noża ma bardzo ostry rdzeń wykonany z japońskiej stali molibdenowo-wanadowej AUS8. Stal ta osiąga twardość 60^o w skali Rockwella bez oznak kruchości i ma doskonałą retencję - długo zachowuje ostrość. Zewnętrzne warstwy wykonano z platerowanej stali nierdzewnej SUS-405. W ten sposób otrzymano elastyczne ostrze z doskonałą krawędzią tnącą, które dodatkowo jest nierdzewne.

Górna część klingi ozdobiona jest ręcznym młotkowaniem *Tsushime*. Dolna część wykończona tradycyjną metodą polerowania pyłem kamiennym *Kumorashi* przypomina "zbierające się chmury" co jest oryginalnym znaczeniem słowa Murakumo.

Ergonomicznie zaprojektowany uchwyt wykonano z Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową. Potrójne nitowanie do trzpienia zapewnia doskonałe połączenie i wytrzymałość. Pakkawood jest wodoodporne i całkowicie bezwonne, nie utlenia się i nie mięknie, praktycznie nie wymaga żadnej konserwacji.

Długość ostrza: 242 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Waga: 230 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan