

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-honesuki-140-mm-p-6548.html>

## Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Honesuki 140 mm



Cena	<b>529,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2609594</b>
Producent	<b>CHROMA</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>
Stal	<b>AUS-10</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Chef 210 mm

Magiczna seria RYOMA RAINBOW Haiku przykuwa wzrok entuzjastów noży. Klinga to połączenie stali **AUS-10** z mosiądzem i miedzią, dające przepiękny wzór damasceński o **67 warstwach** i twardości **60 HRC**. Do tego młotkowanie i ośmiokątna rękojeść z palisandru.

**Honesuki**, inaczej **boning**, to nóż przeznaczony do luzowania. Posiada charakterystyczne, bardzo wąskie ostrze z zaokrąglonym czubkiem, dzięki czemu można nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami czy wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa.

#### Przeznaczenie:

- przecinanie ścięgien
- oddzielanie mięsa od kości
- wycinanie tłuszczu
- filetowanie

Rzadko spotykane połączenie stali, mosiądzu i miedzi. Klingi noży z serii RYOMA RAINBOW to feeria tęczywych barw zamknięta w damasceńskim wzorze. Do tego młotkowanie na ostrzu ze stali AUS-10, które zostało zahartowane do 60 HRC. I mamy przepis na prześliczny nóż kuchenny. Aby całość wyglądała jeszcze bardziej ekskluzywnie rękojeść to polerowany palisander o cudownym usłojeniu, z metalowym pierścieniem od strony klingi i metalową głowicą z literą R na końcu noża. Wykonanie takiego noża wymaga ogromnego doświadczenia i tylko nieliczni mistrzowie kuźnictwa są w stanie wykonać takie arcydzieło.

Typ stali: stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

Materiał rękojeści: palisander

Twardość: +/- 60 HRC

Długość całkowita: 258 mm

Długość ostrza: 140 mm

Szerokość klingi: 43 mm

Grubość klingi: ok. 1.9 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

#### Myć ręcznie

#### Made in Japan