

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-haiku-ryoma-rainbow-santoku-180-mm-p-6544.html>

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Santoku 180 mm



Cena	679,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2609617
Producent	CHROMA
Forma noża	Santoku
Stal	AUS-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Haiku RYOMA RAINBOW Santoku 180 mm

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.

Przy produkcji noży Ryoma Rainbow zastosowano rzadko spotykane połączenia stali nierdzewnej, mosiądzu i miedzi. Dzięki temu połączeniu klingi noży mienią się feerią barw zamkniętych w damasceńskim mazerunku. Rdzeń ostrza wykonano z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej AUS-10 hartowanej do 60^o w skali Rockwella. Ostrze zostało wykończony młotkowaniem *tsuchime*, które nadaje nożom rustykalny wygląd i zapobiega przywieraniu krojonego materiału do ostrza.

Ekskluzywny charakter noża podkreśla ośmiokątny uchwyt w stylu japońskim wykonany z z palisandru o pięknym usłojeniu. Rękojeść zakończona jest metalowym pierścieniem od strony ostrza i metalową głowicą z literą R na końcu noża.

Tylko nieliczni mistrzowie kowalstwa z ogromnym doświadczeniem są w stanie wykonać takie arcydzieło.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 323 mm

Szerokość klingi: 47 mm

Grubość klingi: ok. 2,1 mm

Stal AUS-10 z mosiądzem i miedzią

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 67

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Myć ręcznie

Made in Japan
