

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-damast-kiritsuke-210-p-4878.html>

# Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Damast Kiritsuke 210



Cena	<b>1 119,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2302215</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 63 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

## 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.

W całości ręcznie wykonany nóż jest dziełem japońskiego mistrza kowalstwa Hideo Kitaoka. Kitaoka specjalizuje się w wytwarzaniu tradycyjnych jednostronnie szlifowanych ostrzy z wysokowęglowej stali *Yasuki hagane*.

Ostrze noża wykonane jest z 12 warstw damastu kutych na rdzeniu ze stali **Shirogami** (White Paper Steel). Niezwykle czysta stal Shirogami, hartowana do 63° w skali Rockwella bez oznak kruchości, daje niebywałą ostrość i długie trzymanie krawędzi. Wielowarstwowa konstrukcja zapewnia elastyczność ostrza i ułatwia jego ponowne naostrzenie. Piękny damasceński wzór 12 warstw uzupełnia ręcznie trawione kanji w części grzbietowej ostrza. Nóż wyposażony jest w tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany z drewna drzewa różanego i zakończony skuwką z Pakkawood.

Stal Shirogami nie jest nierdzewna i jest bardzo reaktywna, należy więc stosować odpowiednie zasady konserwacji, a nie chcąc narażać noża na przebarwienia, unikać krojenia kwaśnych produktów.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Waga: 138 g

Stal Shirogami

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 12

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drzewo różane

Skuwka: Pakkawood

Myć ręcznie

## Zasady użytkowania

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.