

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-damast-matsuba-120-p-359.html>

Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Damast Matsuba 120



Cena	668,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	2302227
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Małe noże
Stal	Shirogami
Twardość	HRC 63 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Matsuba to niewielki nóż o nietypowym kształcie do krojenia różnych produktów. Jest traktowany, podobnie jak petty knife, jako wszechstronny mały nóż.

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 kutyh 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 sandałowego i zakończony skuwką z rogu bawołu.

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: 120 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Waga: 80 g

Stal Shirogami

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 12

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drzewo sandałowe

Skuwka: bawoli róg

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.