

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-hideo-kitaoka-shirogami-satin-usuba-165-p-5094.html>

# Nóż Hideo Kitaoka Shirogami Satin Usuba 165



Cena	<b>989,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wypredane</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>2302212</b>
Producent	<b>Ręcznie kute</b>
Forma noża	<b>Nakiri</b>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 63 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

## Opis produktu

Usuba bōchō lub inaczej Azumagata Usuba to tradycyjny japoński nóż zaprojektowany specjalnie do krojenia warzyw. Dosłowne tłumaczenie usuba oznacza „cienkie ostrze”. Podobny do Nakiri lecz wyostrzony tylko z jednej strony w japońskim stylu znanym jako kataba. Usuba używane są głównie przez profesjonalistów. Krawędź w stylu kataba pozwala na cięcie cieńszych plasterków niż ryōba stosowana w Nakiri, ale wymaga większych umiejętności.

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 różanego i zakończony skuwką z rogu bawołu. Zarówno szlif ostrza jak i kształt uchwytu dostosowane są dla osób praworęcznych.

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: 43 mm

Grubość ostrza: 3,6 mm

Waga: 120 g

Stal Shirogami

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 13

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: bawoli róg

## 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.