

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-nakiri-165-p-4823.html>

# Shigeki Tanaka Gingami 3 Nakiri 165



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>849,00 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>2208207</b>       |
| Producent        | <b>Ręcznie kute</b>  |
| Forma noża       | <b>Nakiri</b>        |
| Stal             | <b>Gingami 3</b>     |
| Twardość         | <b>HRC 61 (+/-1)</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>    |

## Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Nóż wykonany ręcznie przez Shigeki Tanaka, japońskiego mistrza kuźni w czwartym pokoleniu. Shigeki Tanaka jest pierwszym z rodziny, który specjalizuje się w nożach kuchennych. Nauki pobierał w Takefu, Prefektura Fukui. Jest to region Japonii słynący z tradycyjnego kowalstwa. Do dziś stworzył wiele ostrzy pod swoją marką "Shigeki-saku".

Nóż powstał z trzech warstw niezwyklej stali Gingami 3. Jest to drobnoziarnista stal nierdzewna o własnościach porównywalnych do stali wysokowęglowych. Nóż jest niezwykle ostry, a ostrze bardzo dobrze trzyma krawędź gdyż stal osiąga twardość 61 HRC, przy czym wielu użytkowników uważa, że jest łatwiejsza w ostrzeniu niż VG-10. Nóż jest ręcznie szlifowany w tradycyjny japoński sposób, a wykończenie Nashiji (skóra gruszek), jedno z najwyższej cenionych wykończeń ostrzy, nadaje mu prawdziwie japoński wygląd. Uchwyt w klasycznym japońskim stylu o przekroju w kształcie litery D, wykonany z prawdziwego drewna magnolii zakończony czarną skuwką z bawolego rogu.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość (maks./śr.): 2/2,1 mm

Waga: 140 g

Stal Gingami 3

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**