

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/shigeki-tanaka-gingami-3-noz-male-santoku-145-p-5216.html>

Shigeki Tanaka Gingami 3 nóż małe Santoku 145



Cena	779,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2208204
Producent	Ręcznie kute
Forma noża	Santoku
Stal	Gingami 3
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński 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.

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 gruszki), 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: 145 mm

Długość całkowita: 275 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość (maks./śr.): 2,02/1,76 mm

Waga: 113 g

Stal Gingami 3

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan