

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/hokiyama-tosa-ichi-dark-octagonal-noz-santoku-165-mm-p-4916.html>

Hokiyama Tosa-Ichi Dark Octagonal nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	SXL-151310/1JT
Producent	Hokiyama

Opis produktu

Noże Hokiyama Tosa-Ichi Ao Dark są wykute w technice trzech warstw, jednej wysoko węglowej, ekstremalnie twardej stali Aogami super, oraz nisko węglowej stali nierdzewnej SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność, łatwość ponownego zaostrenia oraz noże nie rdzewieją i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Noże z tej serii cechują się rączką w typie japońskim o kształcie ośmiokąta i dwustronnym ostrzeniem przez co doskonale pracuje się nimi osobom praworęcznym jak i leworęcznym. Jest to wyjątkowa cecha ponieważ większość japońskich rączek ma kształt kasztana, który domyślnie dostosowywany jest do prawej ręki. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 165 mm
Długość całkowita: 310 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 120 g
Stal Aogami super
HRC 63(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drzewo sandałowe
Skuwka: pakkawood
Myć ręcznie

Made in Japan