

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/kiya-damascus-suminagashi-noz-gyuto-210-mm-p-4812.html>

Kiya Damascus Suminagashi nóż Gyuto 210 mm



Numer katalogowy	SXL3-129
Producent	Kiya

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Kiya znane są w Japonii ze swojej niezwykłej ostrości i twardości. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali węglowej charakterystycznej dla rejonu w którym powstają. Takefu od setek lat jest regionem zamieszkanym przez kowali o wielopokoleniowej tradycji kowalskiej, a noże tam produkowane są cenione w całej Japonii. Stal ta nie jest nierdzewna za to ekstremalnie twarda, dzięki czemu noże długo trzymają ostrość. 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. Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Jest on najbardziej uniwersalnym modelem określanym "nożem szefa kuchni".

Długość ostrza: 215 mm
Długość całkowita: 365 mm
Szerokość ostrza: 47 mm
Waga: 150 g
Stal Takefu V2
HRC 61 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drzewo sandałowe
Skuwka: drewno
Myć ręcznie

Made in Japan