

CHROMA HAIKU Kurouchi

W zasadzie Haiku Kurouchi są jedynymi nożami, który spełniły surowe wymagania inspektorów, a nie są produkowane w mieście SAKAI (rejon słynący z najlepszych noży na świecie).

W zasadzie był to wielki przypadek, że ta mała kuźnia (manufaktura) została odkryta w górzystym terenie miasta Tosa przez pracownika firmy CHROMA. Kiedy ją odwiedził, rzemieślnicy w podziękowaniu za zainteresowanie dali mu jeden nóż w prezencie. Nóż gdzieś zaginął i co ciekawsze stało się to w centrali firmy Chroma w Japonii. Kilka miesięcy później nóż „wypłynął na wierzch” i przez kolejny przypadek wyładował w ręku zaprzyjaźnionego sushi chefa, który po krótkim eksperymentowaniu

warstwy stali o mniejszej twardości, które również zwiększają jego elastyczność. Noże te osiągają optymalną twardość w granicach 61-62° HRC.

Noże w rodzaju Haiku Kurouchi są bardzo popularne wśród japońskich rybaków. Np. typ noża Funayuki ma profil ostrza typowy dla noży przez nich używanych i można go umieścić gdzieś pomiędzy nożem Deba i Yanagi, tzn. nie ma tak mocnej budowy jak Deba, ale jest obdarzony bardziej ostrym czubkiem i prawie prostą linią tnącą, podobną do noża Yanagi.

Archaiczny charakter noży Kurouchi koresponduje z charakterem południowego regionu Japonii z którego pochodzą. Region Tosa, jest dobrze znany ze swojego surowego, dzikiego i pofałdowanego krajobrazu.



Only authentic with this symbol

Haiku **KUROUCHI**

z nożem był bardzo zdesperowany, żeby zdobyć kolejne noże od tego rzemieślnika. Ostatecznie pracownicy firmy CHROMA wrócili do tej małej manufaktury w celu zdobycie większej ilości noży. Poddano je również licznym surowym testom, które noże Kurouchi przeszły z niespotykaną łatwością i po długich i trudnych negocjacjach z właścicielem kuźni zagościły w ofercie marki CHROMA.

CHROMA HAIKU Kurouchi spełniają wszystkie wymagania stawiane nożom określanym wspólnym terminem TAKUMI. Mają nieokreśloną, zapierającą dech w piersiach ostrość i jak wszystkie noże TAKUMI, po ponownym ostrzeniu na odpowiednim kamieniu, jego ostrość wraca do poziomu wręcz niespotykanego wśród tradycyjnych noży kuchennych. Nawet tnąc tak łatwe do cięcia warzywa jak marchewka, czy rzodkiewka, doświadczą się bardzo zaskakujących wrażeń.

Klinga tego noża ma budowę warstwową z rdzeniem z niesamowicie twardej błękitnej stali AOKO, która jest chroniona przez zewnętrzne

Ten charakter regionu odbija się w stylu i formie noży Kurouchi, oraz nadaje im mistyczny i jakby niezmienny przez cywilizację wygląd.

Warto zwrócić uwagę na pewien szczegół, a mianowicie na metalową skuwkę, którą zabezpieczona jest rękojeść od strony klingi. Jest ona wykonana ze stali nierdzewnej zamocowanej przy pomocy stalowego kołka Mekugi, typowego dla linii noży Haiku. Rękojeść wykonana jest z nabylszczonego, twardego drzewa magnolii, które sprawia wrażenie wręcz idealnie pasującej surowego wyglądu ostrza.

Po wykuciu, nóż CHROMA HAIKU Kurouchi jest bezpośrednio poddany obróbce końcowej i dzięki temu większa powierzchnia klingi pozostaje w matowym kolorze czarnym, a tylko bardzo ostra część tnąca ma metaliczny połysk. Tłumacząc z japońskiego słowo Kurouchi oznacza ono w przybliżeniu „czarna kuty”.

Z dumą możemy nazywać ten nóż 'oryginalny nóż' !