Link do produktu: https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-murakumo-tsuchime-noz-sujihiki-240-p-5029.html



Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime nóż Sujihiki 240

Cena	**659,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2152840**

Opis produktu

Noże Hokiyama Sakon Murakumo Tsuchime są wykute w technice trzech warstw. Rdzeń z wysokowęglowej stali AUS8, zawierającej molibden i wanad, oraz dwie warstwy nierdzewnej stali SUS405. Korzyści dla użytkowników: trójwarstwowość zapewnia elastyczność i łatwość ponownego zaostrzenia, użycie stali nierdzewnej sprawia, że noże nie korodują i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie zachodniej wykonany z pakkawood. Noże są dwustronnie zaostrzone i mają ostrza zdobione młotkowaniem, które dodatkowo zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania noży użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Japoński nóż Sujihiki ze względu na kształt ostrza nazywany jest często zachodnim odpowiednikiem Yanagiba. Różnica głównie polega na obustronnym w przeciwieństwie do Yanagi szlifie ostrza. Ze względu na profil i długość ostrza jest to doskonały nóż do filetowania a także przycinania i krojenia w drobne kawałki mięsa i ryb.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 370 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 160 g

Stal AUS8

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakkawood

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan