

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-shiraume-kataha-noz-yanagi-sashimi-270-p-1615.html>

## Hokiyama Sakon Shiraume Kataha nóż Yanagi-Sashimi 270



|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena             | <b>1 441,00 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>  |
| Numer katalogowy | <b>2804380</b>     |
| Producent        | <b>Hokiyama</b>    |

### Opis produktu

Noże Sakon Shiraume Kataha są wykute w technice dwóch warstw, jednej z wysokowęglowej stali AUS8, zawierającej molibden i wanad, oraz warstwy niskowęglowej stali nierdzewnej. Korzyści dla użytkowników: dwuwarstwowość zapewnia elastyczność i łatwość ponownego zaostrzenia, użycie stali nierdzewnej sprawia, że noże nie korodują i nie matowieją w wilgotnym środowisku pracy.

Uchwyt w formie „KASZTANA” wykonany z drewna. Noże są jednostronnie zaostrzone, a po przeciwnej stronie lekko wydrążone na wzór japońskiego dłuta co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

Ostrze noża kształtem przypomina liść wierzby, stąd nazwa Yanagi co po japońsku oznacza wierzbę. Yanagi Sashimi to nóż do sushi i sashimi. Służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki. Yanagiba ma szlif jednostronny co świetnie sprawdza się przy obróbce ryb, jak również mięsa.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 415 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 190 g

Stal AUS8A

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

**Made in Japan**