

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/hokiyama-sakon-shiraume-kataha-noz-yanagi-sashimi-300-p-1614.html>

Hokiyama Sakon Shiraume Kataha nóż Yanagi-Sashimi 300



Cena	1 312,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2804382
Producent	Hokiyama

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: 300 mm

Długość całkowita: 450 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 250 g

Stal AUS8A

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: tworzywo sztuczne

Myć ręcznie

Made in Japan