

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yanagiba-210-pro-p-1137.html>

Nóż Yanagiba 210 PRO



Cena	379,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	3506611
Producent	TAISAN

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy Taisan znane są ze swojej niezwykłej ostrości. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej, uchwyt z drewna.

Noże Taisan leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Będą doskonałe do każdej domowej kuchni.

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: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 180 g

Stal 8Cr14MoV

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: brak

Myć ręcznie

Made in China