

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-yanagiba-240-pro-p-3915.html>

## Nóż Yanagiba 240 PRO



Cena	<b>396,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>3506612</b>
Producent	<b>TAISAN</b>

### 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 wierzy, 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: 240 mm

Długość całkowita: 360 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**