Link do produktu: https://sushi-shop.pl/satake-noz-sashimi-210-mm-p-5295.html

Satake nóż Sashimi 210 mm



Cena	**81,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7088008**
Producent	**SATAKE CURTLEY**

Opis produktu

Doskonałe noże do domowej kuchni oraz dla osób, które zaczynają poznawać tajniki sztuki kulinarnej. Produkowane są w Seki, miejscowości w Japonii słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej 420 J2 z drewnianym uchwytem w typowej dla Japonii estetyce zakończonym plastikową skuwką. Twardość ostrza 56 HRC jest niższa od zazwyczaj występującej w japońskich nożach, ale zupełnie wystarczająca do użytku domowego, a rewelacyjnie niska cena daje szansę początkującym wypróbowania tradycyjnej japońskiej technologii w swojej kuchni. Noże te są bardzo ostre i długo utrzymują ostrość, a ponowne naostrzenie na specjalnym wodnym kamieniu nie powinno sprawiać kłopotu.

Europejski odbiorca doceni to, że noże są całkowicie nierdzewne. Jest to szczególnie korzystne dla osób początkujących, którym zdarzy się zapewne zapomnieć o wymyciu i osuszeniu ostrza po każdym użyciu.

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: 339 mm

Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 88 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan