

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/senzo-wood-noz-yanagi-sashimi-210-plus-pochwa-p-3803.html>

## Senzo Wood nóż Yanagi Sashimi 210 plus pochwa.



Cena	<b>678,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9101205</b>
Producent	<b>SENZO WOOD</b>

### Opis produktu

W skomplikowanym procesie skuwania 33 warstw stali zawierających różne części węgla powstają ostrza o niezwykłym wyglądzie i najwyższej jakości. Noże ostre jak brzytwa o długotrwałej ostrości, które można łatwo ponownie naostrzyć. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10. Ostrze pokryte jest warstwą mosiądzu wysokoniklowego, który zapewnia minimalny wpływ na żywność. Wszystkie noże z serii Senzo Wood zawdzięczają swój estetyczny wygląd procesowi mechanicznego młotkowania i obróbce w wodzie królewskiej.

Trwały uchwyt w stylu japońskim wykonany jest z kompozytu drewna i żywicy z tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood.

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.

#### **Drewniana pochwa "Saya" w komplecie.**

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 31 mm

Waga: 125 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Pakkawood

Skuwka: drewno Cocobolo

Myć ręcznie

**Made in Japan**