

Senzo Wood nóż Yanagi Sashimi 210 plus pochwa.

Cena	**678,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101205**
Producent	**SENZO WOOD**

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