

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-aogami-damast-noz-deba-180-p-1274.html>

Tojiro Aogami Damast nóż Deba 180



| | |
|------------------|--------------------|
| Cena | 2 178,00 zł |
| Dostępność | Wyprzedane |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2201003 |
| Producent | TOJIRO |

Opis produktu

Wyjątkowość tych mistrzowską ręką wykonanych noży polega nie tylko na robiącym wrażenie damasceńskim wzorze ostrza. To co naprawdę wyjątkowe leży w użytej do ich wykonania stali Aogami używanej przez najbardziej doświadczonych mistrzów kowalstwa w tradycyjnych kuźniach rejonu Fujitora, Niigata do wyrobu noży.

Aogami to rodzaj najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używanej do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się ona bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania wielu cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem ze stali Aogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Aogami oraz łatwość ponownego zaostrenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrene co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Uchwyt w formie „KASZTANA” wykonany z japońskiego dębu wykończony skuwką z bawolego rogu.

Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje nożom wyjątkowości i niepowtarzalności.

Deba to japoński nóż do krojenia i filetowania ryb, ale sprawdza się również przy obróbce innych mięs. Ze względu na grubość ostrza jest doskonały do oddzielania rybich głów i przecinania ości. Deba ma szlif jednostronny idealny do krojenia delikatnego mięsa ryb.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 57 mm

Waga: 355 g

Stal Aogami #2

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan