

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-aogami-damast-noz-yanagi-sashimi-240-p-1276.html>

## Tojiro Aogami Damast nóż Yanagi-Sashimi 240



Cena	<b>1 820,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201020</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### 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.

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: 240 mm

Długość całkowita: 380 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Grubość ostrza: 4 mm

Waga: 140 g

Stal Aogami #2

HRC 63 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**