

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-aogami-noz-deba-210-p-1271.html>

Tojiro Aogami nóż Deba 210



Cena	2 444,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200978
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Noże te wykute są w technice dwóch warstw z ekstremalnie twardej Aogami stali. W tym przypadku doświadczeni kowale skuwają warstwę wysoko węglowej stali z warstwą stali miękkiej. Technologia ta zapewnia wystarczającą elastyczność oraz łatwość ponownego zaostrenia dla mniej doświadczonych użytkowników

Aogami stal to rodzaj z najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości.

Tojiro Aogami noże są jednostronnie zaostrene co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D 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 im 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: 210 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 60 mm

Waga: 425 g

Stal Aogami #2

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan