

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-aogami-noz-yanagi-sashimi-330-mm-p-1267.html>

Tojiro Aogami nóż Yanagi-Sashimi 330 mm



Cena	2 152,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200963
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.

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: 330 mm

Długość całkowita: 490 mm

Szerokość ostrza: 38 mm

Grubość ostrza: 3,8

Waga: 245 g

Stal Aogami #2

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostreny: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan