

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-deba-15-cm-p-8220.html>

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 15 cm



Cena	729,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801205
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 15 cm

Tojiro Black Hammered Shirogami #2 Deba to tradycyjny japoński nóż przeznaczony głównie do obróbki ryb – filetowania, cięcia przez ości, a także porcjowania mięsa z kością. Jego masywna konstrukcja i specjalna geometria czynią go niezwykle skutecznym narzędziem w kuchni, szczególnie w rękach miłośników kuchni japońskiej.

Cechy charakterystyczne:

Długość ostrza: 15 cm – idealna do pracy z mniejszymi i średnimi rybami.

- Rdzeń ze stali Shirogami #2 (White Paper Steel):
- Wysoce ceniona przez japońskich rzemieślników stal węglowa, znana z niesamowitej ostrości i łatwości ostrzenia.
- Wymaga dbałości i osuszania po użyciu – nie jest odporna na korozję.

Wykończenie "Black Hammered" (Kuro-Uchi):

- Tradycyjny, młotkowany wygląd z ciemnym, surowym wykończeniem – nadaje nożowi rustykalny, rzemieślniczy charakter.
- Pomaga zapobiegać przywieraniu żywności do ostrza.

Rękojeść:

- Tradycyjna, japońska rękojeść wykonana z drewna magnolii z pierścieniem z tworzywa – lekka, dobrze wyważona i wygodna w dłoni.

Jednostronny szlif (typowy dla noży Deba):

- Idealny do precyzyjnych cięć i pracy przy filetowaniu.

Zastosowanie:

Nóż **Deba** nie jest uniwersalnym nożem kuchennym – to specjalistyczne narzędzie stworzone do cięższych zadań, takich jak:

- rozbieranie ryb na filety.
- cięcie przez drobne kości.
- praca z mięsem.

Seria **Tojiro Shirogami#2** to kultowa seria marki Tojiro. Wykonane z rdzewnej stali **Shirogami#2** - gwarantują świetne wrażenia z krojenia oraz łatwość ostrzenia. Może to być znakomity wstęp do japońskich rdzewnych stali. W serii znajdują się noże niemal wszystkie kształty tworzone przez fabrykę Tojiro.

Ten nóż są szczególnie dedykowane pasjonatom stali rdzewnych, którzy cenią sobie wyjątkową jakość i są gotowi poświęcić czas na ich odpowiednią pielęgnację. Idealne dla tych, którzy szukają narzędzi kuchennych, które z wiekiem tylko zyskują na charakterze i jakości.

Ostrze - rdzeń z rdzewnej stali Shirogami#2 okuty żelazem

Rękojeść - owalna drewno magnolii

Twardość - 60-61 HRC

Długość całkowita - 29,2 cm

Długość rękojeści - 12,5 cm

Długość ostrza - 15,0 cm
Szerokość klingi - 5,3 cm
Grubość klingi na pięcie - 7,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworęczny
Waga - ok. 260 g

Made in Japan