

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-deba-165-cm-p-8221.html>

# Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 16.5 cm



Cena	<b>759,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801212</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

### Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 16.5 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: 16.5 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** - 31,0 cm

**Długość rękojeści** - 12,7 cm

---

**Długość ostrza** - 16,5 cm  
**Szerokość klingi** - 5,5 cm  
**Grubość klingi na pięcie** - 8,5 mm  
**Sposób ostrzenia** - szlif jednostronny praworęczny  
**Waga** - ok. 300 g

---

**Made in Japan**