Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 16.5 cm

Cena	**759,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801212**
Producent	**TOJIRO**

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 noże 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