

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-usuba-18-cm-p-8227.html>

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Usuba 18 cm



Cena	1 089,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801274
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Usuba 18 cm

Japoński nóż kuchenny przeznaczony do cięcia ziół i warzyw. Cienka, prostokątna klinga pozwala uzyskać półprzezroczyste plastry, a także przenieść pokrojone składniki do salaterki lub na patelnię. **Prosta krawędź tnąca** służy do krojenia przede wszystkim w linii pionowej, z zastosowaniem wielu różnych technik, takich jak **julienne** czy **chiffonade**.

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 - 31,6 cm

Długość rękojeści - 12,7 cm

Długość ostrza - 18,0 cm

Szerokość klingi - 5,0 cm

Grubość klingi na pięcie - 5,2 mm

Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworęczny

Waga - ok. 240 g

Made in Japan