

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	<b>1 089,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801274</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### 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**