

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-yanagiba-21-cm-p-8223.html>

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Yanagiba 21 cm



Cena	759,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801236
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Yanagiba 21 cm

Nóż do sashimi (Yanagi) to tradycyjny japoński nóż, który służy do krojenia świeżych filetów na niemal przezroczyste plastry. Znakomicie się sprawdza podczas przygotowywania **sushi, rybnego carpaccio** oraz innych potraw z bardzo delikatnych składników. Długie, wąskie i sztywne ostrze zapewnia drobiazgową precyzję, a jednostronny szlif – czyste cięcie. **Nożem Yanagi** najlepiej wykonywać jednostajny ruch w jednym kierunku: do siebie.

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 - 34,3 cm

Długość rękojeści - 12,4 cm

Długość ostrza - 21,0 cm

Szerokość klingi - 3,4 cm

Grubość klingi na pięcie - 4,4 mm

Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworęczny

Waga - ok. 152 g

Made in Japan