Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-yanagiba-27-cm-p-8225.html



Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Yanagiba 27 cm

Cena	**1 119,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801250**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Yanagiba 27 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 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 - 41,9 cm
Długość rękojeści - 14,0 cm
Długość ostrza - 27,0 cm
Szerokość klingi - 3,7 cm
Grubość klingi na pięcie - 4,8 mm
Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworęczny
Waga - ok. 215 g

Made in Japan