

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-dp-noz-yanagi-sashimi-210-hq-p-734.html>

# Tojiro DP nóż Yanagi Sashimi 210 HQ



Cena	<b>628,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200516</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

## Opis produktu

Popularne, wysokiej jakości noże atrakcyjne dla zachodniego odbiorcy ze względu na zastosowaną stal nierdzewną oraz formę uchwytu. Świetne noże również dla początkujących, szczególnie biorąc pod uwagę bardzo dobry stosunek jakości do ceny.

Noże Tojiro DP 3 są trzywarstwowe. Twardy rdzeń wykonany z doskonałej nierdzewnej stali VG-10 otoczony jest warstwami miększej stali 13Cr o zawartości 13% chromu. Powstały kompozyt daje ostrze o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, które jest również łatwe do ponownego naostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z przyjaznego środowisku, ekologicznego materiału, sprasowanych pod dużym ciśnieniem trocin z dodatkiem żywicy syntetycznej. Wzmocniony trzema nitami i zakończony stalową skuwką jest niezwykle trwały zapewniając jednocześnie duży komfort pracy.

Ostrze noża kształtem przypomina liść wierzby, stąd nazwa Yanagi co po japońsku oznacza wierzbę. Yanagi Sashimi to nóż do sushi i sashimi. Służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki. Yanagiba ma szlif jednostronny co świetnie sprawdza się przy obróbce ryb, jak również mięsa.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**