

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-shirogami-noz-sashimi-300-mm-p-8308.html>

## Tojiro Shirogami nóż Sashimi 300 mm



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>989,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2809103</b>    |
| Producent        | <b>TOJIRO</b>     |

### Opis produktu

Nóż **Tojiro Shirogami Sashimi 300 mm** to tradycyjny japoński nóż typu **Yanagiba**, przeznaczony głównie do przygotowywania sashimi i sushi. Ten model łączy w sobie klasyczne rzemiosło z wysokiej jakości materiałami, co czyni go narzędziem dla profesjonalnych kucharzy i entuzjastów kuchni japońskiej.

Główne cechy produktu:

**Typ noża: Yanagiba** - długi, wąski nóż idealny do precyzyjnego cięcia surowej ryby w cienkie plasterki, bez uszkodzania struktury mięsa.

**Długość ostrza:** 300 mm - optymalna długość dla cięć jednym, płynnym ruchem.

**Stal ostrza:** Shirogami (White Steel) - węglowa stal o wysokiej czystości, znana z wyjątkowej ostrości i łatwości ostrzenia. Rdzeń pokryty jest miękką stalą dla lepszej odporności na uszkodzenia.

**Twardość ostrza:** ok. HRC 60 - wysoka twardość zapewniająca długotrwałe utrzymanie ostrości.

**Wykończenie ostrza:** jednostronnie ostrzone (typowe dla noży Yanagiba), co pozwala na precyzyjne i kontrolowane cięcia.

**Rękojeść:** wykonana z naturalnego drewna magnolii z pierścieniem z bawolego rogu - lekka, dobrze wyważona i wygodna w dłoni.

---

**Ostrze** - stal 3 warstwowa rdzewna stal, rdzeń - Shirogami #2

**Twardość** - 60 HRC +/- 1

**Długość całkowita** - 44,0 cm

**Długość ostrza** - 30,0 cm

**Szerokość klingi** - 3,5 cm

**Grubość klingi** - 3,6 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif jednostronny praworęczny

**Waga** - ok. 218 g

---

**Made in Japan**