

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

Tojiro Shirogami nóż Sashimi 300 mm



Cena	989,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2809103
Producent	TOJIRO

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