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 uszkadzania 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