Link do produktu: https://sushi-shop.pl/tojiro-shirogami-noz-unagisaki-nagoya-10-cm-p-8309.html



Tojiro Shirogami nóż Unagisaki Nagoya 10 cm

Cena	**629,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2809233**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Tojiro Shirogami Nóż Unagisaki Nagoya 10 cm to specjalistyczny japoński nóż przeznaczony do precyzyjnej obróbki węgorza oraz innych małych ryb. Jego nazwa nawiązuje do regionu Nagoi, gdzie jest powszechnie stosowany w tradycyjnej kuchni japońskiej.

Cechy charakterystyczne:
Przeznaczenie: Idealny do usuwania kręgosłupa i płetw małych ryb, szczególnie węgorza. Ze względu na jednostronny szlif i brak ostrego czubka, nie nadaje się do cięższych prac kuchennych. Stanowi doskonałe uzupełnienie większego noża typu Deba
Ostrze: Wykonane z rdzenia ze stali Shirogami #2 (biała stal węglowa), otoczone stalą nierdzewną. Twardość ostrza wynosi około 60 HRC, co zapewnia długotrwałą ostrość.
Rękojeść: Tradycyjna, wykonana z drewna magnolii, zakończona pierścieniem z tworzywa sztucznego, zapewniająca komfortowy i pewny chwyt.

Ostrze - stal rdzewna, rdzeń - Shirogami #2
Twardość - 60 HRC +/- 1
Długość całkowita - 21,3 cm
Długość ostrza - 10,0 cm
Szerokość klingi - 2,4 cm
Grubość klingi - 3,5 mm
Waga - ok. 96 g
Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworęczny
Rękojeść - uchwyt z drewna magnolii zakończony pierścieniem z tworzywa

---

Made in Japan