

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-shirogami2-noz-deba-12-cm-p-8305.html>

## Tojiro Shirogami#2 nóż Deba 12 cm



Cena	<b>449,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2809004</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>

### Opis produktu

#### Nóż Tojiro Shirogami#2 Nóż Deba 12 cm

**Deba** to tradycyjny nóż japoński pełniący równocześnie funkcję noża do filetowania ryb lub drobiu, noża do porcjowania mięsa i wszechstronnego, lekkiego tasaka. Ostrzony jednostronnie, jest wystarczająco finezyjny, aby kroić produkty na cienkie plastry, i wystarczająco mocny, aby przecinać nieduże ości. Stosunkowo krótkie ostrze umożliwia pełną kontrolę nad narzędziem. Klasyczna rękojeść w stylu japońskim jest bardzo lekka i świetnie dopasowana do kształtu dłoni

Seria **Tojiro Shirogami#2** to kultowa seria marki Tojiro. Wykonane z rdzewnej stali **Shirogami#2** - gwarantują świetne wrażenia z krojenia oraz łatwość ostrzenia. Może to być znakomity wstęp do japońskich rdzewnych stali. W serii znajdują się noże niemal wszystkie kształty tworzone przez fabrykę Tojiro.

Ten nóż są szczególnie dedykowane pasjonatom stali rdzewnych, którzy cenią sobie wyjątkową jakość i są gotowi poświęcić czas na ich odpowiednią pielęgnację. Idealne dla tych, którzy szukają narzędzi kuchennych, które z wiekiem tylko zyskują na charakterze i jakości.

**Ostrze** - rdzeń z rdzewnej stali Shirogami#2 okuty żelazem

**Rękojeść** - owalna drewno magnolii

**Twardość** - 60-61 HRC

**Długość całkowita** - 25,5 cm

**Długość rękojeści** - 11,0 cm

**Długość ostrza** - 13,0 cm

**Szerokość klingi** - 4,7 cm

**Grubość klingi na pięcie** - 6,4 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif jednostronny praworęczny

**Waga** - ok. 178 g

**Made in Japan**