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

Tojiro Shirogami#2 nóż Deba 12 cm



Cena	**449,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2809004**
Producent	**TOJIRO**

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 noże 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