

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-shirogami2-noz-deba-15-cm-p-8306.html>

Tojiro Shirogami#2 nóż Deba 15 cm



Cena	559,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2809011
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 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 - 29,7 cm

Długość rękojeści - 12,5 cm

Długość ostrza - 15,0 cm

Szerokość klingi - 5,3 cm

Grubość klingi na pięcie - 7,4 mm

Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworęczny

Waga - ok. 254 g

Made in Japan