

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/tojiro-yasuki-shirogami-kamagata-usuba-185cm-p-6722.html>

Tojiro Yasuki Shirogami Kamagata Usuba 18.5cm



Cena	929,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200941
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Specjalistyczny japoński nóż Usuba przeznaczony do cięcia ziół i warzyw. Dzięki prostokątnej klindze można szybko przenieść pokrojone składniki do salaterki lub na patelnię.

Noże te wykonane są tradycyjną metodą z dwóch rodzajów stali o różnej twardości i zawartości węgla. W części grzbietowej noża użyto miękkiej stali, a w tej gdzie znajduje się ostrze zastosowano stal Shirogami. Stal Shirogami jest w Japonii bardzo chętnie stosowana do wytwarzania doskonałych ostrzy, zapewnia długotrwałą ostrość. Noże te tradycyjnie nie są nierdzewne.

Noże te są jednostronnie zastrzone co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z drewna magnolii i zakończony plastikową skuwką.

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 3,6 mm

Waga: 211 g

Stal #2 Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie na prawą rękę.

Uchwyt: drzewo magnolii

Skuwka: plastikowa

Myć ręcznie

Made in Japan