

Tojiro Yasuki Shirogami Kiritsuke 240



Cena	559,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200689
Producent	TOJIRO

Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu. Niewątpliwą ozdobą jest rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

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.

Tradycyjny japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany jest z drewna magnolii i zakończony plastikową skuwką.

Noże Kiritsuke nadają się idealnie do filetowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 400 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 193 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan