

Tojiro Yasuki Shirogami nóż Sashimi 240

Cena	**579,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2804902**
Producent	**TOJIRO**

Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu (polerowane).

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.

Ostrze noża kształtem przypomina liść wierzby, stąd nazwa Yanagi co po japońsku oznacza wierzbę. Yanagi Sashimi to nóż do sushi i sashimi. Służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki. Yanagiba ma szlif jednostronny co świetnie sprawdza się przy obróbce ryb, jak również mięsa.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Waga: 120 g

Stal Shirogami

HRC 61 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan