

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/sekiryu-noz-yanagi-sashimi-210-mm-p-4866.html>

# Sekiryu nóż Yanagi Sashimi 210 mm



Numer katalogowy	<b>SR400</b>
Producent	<b>Sekiryu</b>

## Opis produktu

Noże wykute w technice monosteel z jednego kawałka stali. W procesie hartowania różnicowego poprzez nakładanie gliny na grzbiet ostrza spowalnia się schładzanie tej części noża. W efekcie otrzymujemy część ostrza z krawędzią tnącą o dużej twardości, zaś część środkowa i grzbiet są dużo miększe zapewniając klindze elastyczność. Na styku dwóch części o różnej twardości powstaje przebarwienie - linia zwana hamon.

Ze względu na twardość 53 HRC noże Sekiryu raczej nie zadowolą profesjonalnych szefów kuchni. Są one jednak bardzo ostre i stosunkowo długo utrzymują krawędź, przy czym można je łatwo naostrzyć na japońskich kamieniach wodnych. Bez wątpienia świetnie sprawdzą się w domowej kuchni. Ponieważ cena ich jest bardzo przystępna stanowią świetny nabytek dla początkujących pasjonatów sztuki kulinarnej.

Uchwyt wykonany jest z drewna topoli zakończony plastikową skuwką. Jest to tradycyjny uchwyt japoński o przekroju w kształcie litery D przeznaczony dla osób praworęcznych.

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: 210 mm  
Długość całkowita: 326 mm  
Szerokość ostrza: 23 mm  
Waga: 79 g  
Stal 420 J2  
HRC 53 (+/-1)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: jednostronnie  
Uchwyt: topola  
Skuwka: plastik  
Myć ręcznie

---

**Made in Japan**