Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/senzo-wood-noz-yanagi-sashimi-210-mm-p-4861.html

Senzo Wood nóż Yanagi Sashimi 210 mm



Numer katalogowy	**1012-05**
Producent	**Senzo**

Opis produktu

W skomplikowanym procesie skuwania 33 warstw stali zawierających różne części węgla powstają ostrza o niezwykłym wyglądzie i najwyższej jakości. Noże ostre jak brzytwa o długotrwałej ostrości, które można łatwo ponownie naostrzyć. Rdzeń ostrza wykonany jest z nadzwyczaj twardej stali VG-10. Ostrze pokryte jest warstwą mosiądzu wysokoniklowego, który zapewnia minimalny wpływ na żywność. Wszystkie noże z serii Senzo Wood zawdzięczają swój estetyczny wygląd procesowi mechanicznego młotkowania i obróbce w wodzie królewskiej.

Trwały uchwyt w stylu japońskim wykonany jest z kompozytu drewna i żywicy z tworzyw sztucznych o nazwie Pakkawood.

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: 340 mm
Szerokość ostrza: 31 mm
Waga: 125 g
Stal VG-10
HRC 61 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Pakkawood
Skuwka: drewno Cocobolo
Myć ręcznie

Made in Japan