

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-aogami-noz-yanagi-sashimi-240-mm-p-1756.html>

# Tojiro Aogami nóż Yanagi-Sashimi 240 mm



Numer katalogowy	<b>F-960</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## Opis produktu

Noże te wykute są w technice dwóch warstw z ekstremalnie twardej Aogami stali. W tym przypadku doświadczeni kowale skuwają warstwę wysoko węglowej stali z warstwą stali miękkiej. Technologia ta zapewnia wystarczającą elastyczność oraz łatwość ponownego zaostrenia dla mniej doświadczonych użytkowników

Aogami stal to rodzaj z najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używana do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się bardzo długim zachowaniem ostrości.

Tojiro Aogami noże są jednostronnie zaostrene co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Japoński uchwyt o przekroju w kształcie litery D wykonany z japońskiego dębu wykończony skuwką z bawolego rogu.

Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje im wyjątkowości i niepowtarzalności.

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: 380 mm  
Szerokość ostrza: 30 mm  
Waga: 125 g  
Stal Aogami  
HRC 63 (+/-1)  
**Nie jest nierdzewny**  
Zaostrzony: jednostronnie  
Uchwyt: dąb japoński  
Skuwka: bawoli róg  
Myć ręcznie

---

Made in Japan