

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-aogami-noz-yanagi-sashimi-300-mm-p-1758.html>

Tojiro Aogami nóż Yanagi-Sashimi 300 mm



Numer katalogowy	F-962
Producent	Tojiro

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 zaostrzenia 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 zaostrzone 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: 300 mm
Długość całkowita: 450 mm
Szerokość ostrza: 36 mm
Waga: 200 g
Stal Aogami
HRC 63 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: dąb japoński
Skuwka: bawoli róg
Myć ręcznie

Made in Japan