

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-kiritsuke-240-p-5057.html>

Tojiro Yasuki Shirogami nóż Kiritsuke 240



Numer katalogowy	F-689
Producent	Tojiro

Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu. Niewątpliwą ozdobą jest rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

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.

Noże Kiritsuke nadają się idealnie do filetowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

Długość ostrza: 240 mm
Długość całkowita: 400 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 193 g
Stal Shirogami
HRC 60 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan