

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-santoku-165-mm-p-4903.html>

Tojiro Yasuki Shirogami nóż Santoku 165 mm



Numer katalogowy	F-698
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.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 165 mm
Długość całkowita: 300 mm
Szerokość ostrza: 45 mm
Waga: 120 g
Stal Shirogami
HRC 60 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan