

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-santoku-165-mm-p-4904.html>

# Tojiro Yasuki Shirogami nóż Santoku 165 mm



Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>F-701A</b>
Producent	<b>Tojiro</b>

## Opis produktu

Najwyższej jakości noże YASUKI SHIROGAMI wykonane w tradycyjnym stylu (polerowane).

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: 50 mm  
Waga: 110 g  
Stal Shirogami  
HRC 60 (+/-1)  
**Nie jest nierdzewny**  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: drewno magnoliowe  
Skuwka: plastik  
Myć ręcznie

---

Made in Japan