Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-sashimi-270-dla-leworecznych-p-2540.html



Tojiro Yasuki Shirogami nóż Sashimi 270 dla leworęcznych

Numer katalogowy	**4364**
Producent	**Tojiro**

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.

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.

Wersja dla leworęcznych

Długość ostrza: 270 mm
Długość całkowita: 415 mm
Szerokość ostrza: 36 mm
Waga: 170 g
Stal Shirogami
HRC 61 (+/-1)
Nie jest nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: drewno magnoliowe
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan