Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-uniwersalny-150-mm-p-4972.html



Tojiro Yasuki Shirogami nóż uniwersalny 150 mm

Numer katalogowy	**F-692**
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.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 263 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 65 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan