Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-zen-noz-yanagi-sashimi-210-mm-p-5054.html

Tojiro ZEN nóż Yanagi-Sashimi 210 mm



Numer katalogowy	**FD-572**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wysokiej jakości nóż Tojiro Zen jest trzywarstwowy. Rdzeń noża wykonany jest z twardej stali VG-10 o twardości 60º w skali Rockwella. Na warstwy zewnętrzne wykorzystano miękką stal chromową 13Cr tworząc w ten sposób ostrze o dużej wytrzymałości, które długo utrzymuje ostrość. Konstrukcja jest tak pomyślana, że noże dają się łatwo ponownie naostrzyć.

Duży tradycyjny uchwyt z japońskiego dębu zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej daje komfort pracy nawet w warunkach kontaktu z wodą i tłuszczami.

Tojiro Zen to nierdzewne, ostre i doskonale wyważone noże łączące wysoką japońską jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

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.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan