

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sashimi-210-kanetsugu-miyabi-isshein-p-4858.html>

Nóż Sashimi 210 Kanetsugu Miyabi Isshin



Cena	235,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2252006
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	AUS8
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ze względu na swą długość i ostrość ułatwia obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi".

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin wykonane są w trzywarstwowej konstrukcji zwanej Sanmai stosowanej od wieków do produkcji samurajskich mieczy. Rdzeń ze stali AUS8 japońskiego odpowiednika stali 440B umieszczony jest pomiędzy warstwami nierdzewnej stali SUS410. Warstwa rdzeniowa ze stali AUS8 o twardości 57^o w skali Rockwella gwarantuje wysoką ostrość i długie zachowanie krawędzi. Zewnętrzne warstwy zabezpieczają twardy rdzeń przed pęknięciem, nadając ostrzu elastyczności i ułatwiając ponowne zaostrzenie. Na ostrzu widoczne jest miejsce łączenia obu stali w postaci charakterystycznej nieregularnej linii.

Uchwyt wykonano w stylu zachodnim z naturalnego palisandru. Okładziny przymocowano do trzpienia dwoma nitami.

Długość ostrza: 210 mm
Długość całkowita: 330 mm
Szerokość ostrza: 34 mm
Waga: 88 g
Stal AUS8
HRC 57 (+/-1)
Ilość warstw: 3
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: palisander
Skuwka: brak
Myć ręcznie

Made in Japan

