

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-yanagiba-210-pro-p-1137.html>

## Nóż Yanagiba 210 PRO



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>3506611</b>
Producent	<b>TAISAN</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>8Cr14MoV</b>
Twardość	<b>HRC 53 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. Ostrość i jednostronny szlif ułatwiają 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".

Nóż firmy Taisan wykonany w konstrukcji monosteel z nierdzewnej stali 8Cr14MoV. Jest to bardzo dobra stal, choć jej twardość - 53<sup>o</sup> w skali Rockwella - jest typowa raczej dla noży zachodnich. Uchwyt wykonany z drewna łączony z trzpieniem dwoma nitami. Noże Taisan PRO będą doskonałym nabytkiem do każdej domowej kuchni.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 180 g

Stal 8Cr14MoV

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno

Skuwka: brak

Myć ręcznie

---

**Made in China**