Link do produktu: https://www.naifu.pl/satake-noz-yanagi-sashimi-270-p-4848.html

Satake nóż Yanagi Sashimi 270



Cena	**191,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7088000**
Producent	**SATAKE**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**420 J2**
Twardość	**HRC 53 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

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".

Noże Satake wykonane są w technice honyaki, tradycyjnej japońskiej metodzie wytwarzania ostrzy. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka nierdzewnej stali 420 J2, jednak w procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę, hamon i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie.

Twardość ostrza 56º w skali Rockwella może nie być wystarczające dla szefów kuchni, ale idealnie sprawdza się w kuchni domowej. Krawędź jest bardzo ostra i utrzymuje się przez długi czas, wymaga ostrzenia tylko kilka razy w roku, jeśli jest właściwie używana. Noże Satake nie osiągną tej ostrości co noże z wyższej półki, ale stal 420 J2 jest bardzo łatwa w ostrzeniu i pielęgnacji. To wszystko w połączeniu z bardzo przystępną ceną sprawia, że są doskonałym narzędziem dla osób rozpoczynających poznawanie tajników orientalnej kuchni.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii z plastikową skuwką zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 407 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 120 g

Stal 420 J2

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan