

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-aogami-damast-noz-yanagi-sashimi-240-p-1276.html>

Tojiro Aogami Damast nóż Yanagi-Sashimi 240



Cena	1 820,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201020
Producent	TOJIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	Aogami
Twardość	HRC 63 (+/-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".

Aogami to najwyższej jakości stal o dużej twardości. Stal ta tradycyjnie używana jest do wyrobu japońskich noży gdyż charakteryzuje się długim zachowaniem ostrości. Noże Aogami Damast powstają przez skuwanie wielu warstw miękkiej stali z rdzeniem ze stali Aogami o twardości HRC 63. Powstaje wielowarstwowe ostrze cechujące się dużą elastycznością i ekstremalną ostrością. Dzięki warstwom miękkiej stali ostrzenie noża jest stosunkowo łatwe nawet dla mniej doświadczonych użytkowników. Uchwyt w stylu japońskim w formie "kasztana" wykonany z japońskiego dębu i wykończony skuwką z bawolego rogu.

Stal wielowarstwowa określana jest także mianem "stali damasceńskiej". Ponieważ nóż wykonano ręcznie z najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje wyjątkowości i niepowtarzalności damasceńskim ostrzom.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 380 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Waga: 140 g

Stal Aogami

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlec suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.