Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-aogami-noz-deba-210-p-1271.html

Tojiro Aogami nóż Deba 210



Cena	**2 444,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200978**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Deba**
Stal	**Aogami**
Twardość	**HRC 63 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbytnio sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Aogami to najwyższej jakości stal o dużej twardości. Stal ta tradycyjnie używana jest do wyrobu japońskich noży gdyż charakteryzuje się długim zachowaniem ostrości. Nóż wykuty jest z dwóch warstw, jedna to stal Aogami, druga to stal o mniejszej twardości. Technologia ta zapewnia odpowiednią elastyczność ostrza oraz ułatwia ostrzenie noża. Uchwyt w stylu japońskim w formie "kasztana" wykonany z japońskiego dębu i wykończony skuwką z bawolego rogu.

Ponieważ nóż wykonano ręcznie z najwyższej jakości naturalnych materiałów, mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 60 mm

Waga: 425 g

Stal Aogami

HRC 63 (+/-1)

Ilość warstw: 2

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 powlecz 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.