Tojiro Aogami nóż Yanagi-Sashimi 300 mm

Cena	**1 910,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200962**
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. 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: 300 mm

Długość całkowita: 450 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 200 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

Pochwa Saya za 1 zł

Przy zakupie tego noża oferujemy Państwu drewnianą pochwę Saya w cenie 1 zł. Saya dostępna jest w koszyku i tam można ją dodać do zamówienia.

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.