Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-deba-15-cm-p-6577.html

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 15 cm



Cena	**729,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801205**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Deba**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż Deba 150 **Tojiro Black Hammered Shirogami#2**

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.

Tojiro Black Hammered Shirogami to linia tradycyjnych japońskich noży wielkiej trójki: Yanagiba, Deba i Usuba, jednostronnie szlifowanych czyli kataba. Linia ta łącząca rzemieślnicze wykonanie z wyjątkową ostrością skierowana jest do profesjonalnych kucharzy oraz entuzjastów gotowania, którzy cenią sobie tradycyjne japońskie rzemiosło i wyjątkową ostrość noży. Dostępne modele, takie jak Deba, Yanagiba czy Usuba, doskonale sprawdzają się w precyzyjnych zadaniach kuchennych, od filetowania ryb po krojenie warzyw.

Rdzeń ostrza wykonany jest z wysokowęglowej stali **Shirogami #2** (znanej jako „White Steel”), hartowanej do twardości około **60 HRC**. Stal ta cechuje się wyjątkową ostrością i łatwością ostrzenia, jednak wymaga odpowiedniej pielęgnacji ze względu na podatność na korozję. Ostrza posiadają tradycyjne wykończenie **Kurouchi** – czarną, matową powierzchnię, która nadaje nożom unikalny wygląd i dodatkowo chroni stal przed reakcjami z żywnością. Tylna część ostrza (ura) posiada lekkie wgłębienie (**uraoshi**), typowe dla tradycyjnych noży jednostronnych, które:

- Zwiększa precyzję cięcia – zmniejsza powierzchnię styku ostrza z produktem, dzięki czemu mniej się ono „przykleja”.
- Ułatwia ostrzenie – ogranicza powierzchnię ostrza wymagającą kontaktu z kamieniem, co przyspiesza proces.
- Poprawia geometrię cięcia – umożliwia dokładniejsze, gładsze oddzielanie np. filetu od ości.

Noże wyposażone są w lekkie rękojeści w stylu japońskim o przekroju w kształcie litery D, wykonane z drewna magnolii japońskiej z pierścieniem z tworzywa sztucznego. Drewno to jest odporne na wilgoć, co zapewnia komfort użytkowania nawet podczas długiej pracy.

Ze względu na użycie stali węglowej, noże wymagają odpowiedniej pielęgnacji:

- Po użyciu należy je dokładnie umyć, osuszyć i przechowywać w suchym miejscu.
- Regularne oliwienie ostrza pomoże zapobiec korozji i przedłuży żywotność noża.

Patyna, która może pojawić się na ostrzu, jest naturalnym zjawiskiem i stanowi dodatkową ochronę przed korozją.

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 292 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Grubość ostrza na pięcie: 7,5 mm

Waga: ok. 260 g

Stal: Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii
Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan