

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-deba-165-cm-p-6578.html>

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Deba 16.5 cm



Cena	759,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801212
Producent	TOJIRO
Forma noża	Deba
Stal	Shirogami
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż Deba 165 **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 filec. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt mocno 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 – umożliwi 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 przedłużyć żywotność noża.

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

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 55 mm

Grubość ostrza na pięcie: 8,5 mm

Waga: ok. 300 g

Stal: Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan