

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-usuba-165-cm-p-6584.html>

Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Usuba 16.5 cm



Cena	929,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2801267
Producent	TOJIRO
Forma noża	Usuba
Stal	Shirogami
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż Usuba 165 **Tojiro Black Hammered Shirogami#2**

Usuba bōchō lub inaczej Azumagata Usuba to tradycyjny japoński nóż zaprojektowany specjalnie do krojenia warzyw. Dosłowne tłumaczenie usuba oznacza „cienkie ostrze”. Podobny do Nakiri lecz wyostrzony tylko z jednej strony w japońskim stylu znanym jako *kataba*. Usuba używane są głównie przez profesjonalistów. Krawędź w stylu *kataba* pozwala na cięcie cieńszych plasterków niż *ryōba* stosowana w Nakiri, ale wymaga większych umiejętności.

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, gładzsze 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: 165 mm

Długość całkowita: 299 mm

Szerokość ostrza: 49 mm

Grubość ostrza na pięcie: 4,5 mm

Waga: ok. 224 g

Stal: Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan
