Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Yanagiba 21 cm

Cena	**759,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2801236**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż Yanagiba 210 **Tojiro Black Hammered Shirogami#2**

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".

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: 210 mm

Długość całkowita: 343 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Grubość ostrza na pięcie: 4,4 mm

Waga: ok. 19652 g

Stal: Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii
Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

Made in Japan