

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-black-hammered-shirogami2-yanagiba-24-cm-p-6582.html>

## Tojiro Black Hammered Shirogami#2 Yanagiba 24 cm



Cena	<b>859,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2801243</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Yanagi Sashimi</b>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż Yanagiba 240 **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 przedłużyć żywotność noża.

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

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Grubość ostrza na pięcie: 5 mm

Waga: ok. 196 g

---

Stal: Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie

**Made in Japan**

---