

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-classic-vg-10-noz-yanagi-sashimi-210-p-734.html>

Tojiro Classic VG-10 nóż Yanagi Sashimi 210



Cena	628,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2200516
Producent	TOJIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi 210 - Tojiro Classic VG-10

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".

Noże serii DP firmy Tojiro to jedne z najbardziej popularnych kuchennych noży japońskich kupowanych w Europie. Sukces osiągnęły dzięki doskonałej jakości przy stosunkowo niskiej cenie. Dodatkowym atutem dla Europejczyka jest fakt, że są nierdzewne.

Noże te wykuwane są z trzech warstw stali. Rdzeń noża wykonany jest ze stali VG-10 o dużej twardości i otoczony dwoma warstwami nieco miększej stali 13-Chrome, nierdzewnej dzięki zawartości 13% chromu. Takie zestawienie zapewnia nierdzewne ostrze, elastyczne, a jednocześnie zachowujące długo ostrość i łatwe do ponownego zaostrzenia. Uchwyt w stylu zachodnim wykonany z przyjaznego środowiska i bardzo trwałego drewna ekologicznego, wzmocniony stalowymi nitami. W miejscu połączenia uchwytu i ostrza stalowa skuwka.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 220 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: laminat żywiczny drewna

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan