Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-shirogami-noz-sashimi-300-mm-p-6614.html

Tojiro Shirogami nóż Sashimi 300 mm



Cena	**989,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2809103**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż **Tojiro Shirogami#2** Nóż **Yanagiba 300**

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 **Tojiro Yasuki Shirogami** wykonane są ze stali węglowej **Shirogami #2** (White Steel #2), cenionej za wyjątkową ostrość i łatwość ostrzenia. To tradycyjne japońskie narzędzia stworzone z myślą o precyzyjnych cięciach i klasycznym stylu kuchni japońskiej. Biała reaktywna stal Shirogami jest odmianą *Yasuki-Hagane* wykorzystywanej niegdyś do produkcji samurajskich mieczy. Mówimy, że stal jest reaktywna ponieważ zmienia kolor w kontakcie z kwaśną żywnością. Nie jest ona nierdzewna, wymaga więc odpowiedniej dbałości i konserwacji.

Ostrza noży **Yasuki Shirogami** wykonano w konstrukcji san-mai z bardzo twardym rdzeniem ze stali Shirogami #2 hartowanej do twardości ponad 60º w skali Rockwella. Twardy rdzeń okuty jest miękkim żelazem, które chroni go przed uszkodzeniem i ułatwia ponowne naostrzenie. Jednostronny szlif ostrza *kataba* jest charakterystyczny dla tradycyjnych japońskich form noży - *Yanagiba*, *Deba* i *Usuba*.

Całości dopełnia tradycyjny japoński uchwyt wykonany z drewna magnolii o przekroju w kształcie litery D. Połączenie ostrza z uchwytem chronione jest plastikową skuwką. Zarówno uchwyt jak i szlif ostrza dostosowane dla osób praworęcznych.

Długość ostrza: 300 mm

Długość całkowita: 440 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Grubość ostrza: 3,6 mm

Waga: 218 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan

Użytkowanie i konserwacja

Użyta do wykonania noża stal węglowa pozwala na długie utrzymanie ostrości noża, ale może rdzewieć. Wymaga więc przestrzegania odpowiednich zasad użytkowania i konserwacji:

- Zawsze myj nóż ręcznie i dokładnie go wysusz.
- Wycieraj ostrze w trakcie gotowania, szczególnie po krojeniu kwaśnych produktów.
- Po pracy powlecz suchy nóż cienką warstwą oleju kameliowego lub jojoba. Jeśli używasz noża często można użyć zwykłego oleju jadalnego. Do dłuższego przechowywania lub transportu można użyć oleju mineralnego pamiętając jednak, że przed użyciem nóż należy dokładnie wymyć.
- Do przechowywania dobrze jest użyć papieru antykorozyjnego.
- Nie przechowuj mokrego noża.
- Nie krój na twardej powierzchni np. z kamienia lub szkła.
- Do ostrzenia używaj specjalnych kamieni wodnych.