

## Tojiro Shirogami#2 nóż Deba 16.5 cm



Cena	<b>599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2809028</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Deba</b>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż Tojiro Shirogami#2 Nóż Deba 16,5 cm

Japoński nóż **Deba** został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

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 60<sup>9</sup> w skali Rockwella. Twardy rdzeń okuty jest miękkim żelazem, które chroni go przed uszkodzeniem i ułatwia ponowne naostrzenie. Jednostronny szlif ostrza *katana* 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: 165 mm

Długość całkowita: 297 mm

Szerokość ostrza: 55 mm

Grubość ostrza: 7,3 mm

Waga: 287 g

Stal Shirogami #2

HRC 60 (+/-1)

**Nie jest nierdzewny**

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: plastik

## 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 powlec 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.