Tojiro Yasuki Shirogami Kiritsuke 240

Cena	**559,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2200689**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Kiritsuke**
Stal	**Shirogami**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japońskie noże Kiritsuke łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Noże Yasuki Shirogami wykonano z tradycyjnej reaktywnej stali Shirogami (White 2) łącząc dziedzictwo tradycji z nowoczesną technologią. Biała 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. Bardzo twardy rdzeń otoczony jest warstwami miękkiego żelaza, które chroni rdzeń oraz ułatwia ponowne zaostrzenie noża zapewniając jednocześnie rustykalne wykończenie ostrza zwane "kurouchi".

Całości dopełnia tradycyjny japoński chwyt wykonany z drewna magnolii o przekroju w kształcie litery D. Połączenie ostrza z uchwytem chronione jest plastikową skuwką.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 400 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 193 g

Stal Shirogami

HRC 60 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

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.