

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-sashimi-270-dla-leworęcznych-p-4525.html>

Tojiro Yasuki Shirogami nóż Sashimi 270 dla leworęcznych



Cena	1 290,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2804364
Producent	TOJIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	Shirogami
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

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 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. Nóż jest polerowany.

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 leworęcznych.

Długość ostrza: 270 mm

Długość całkowita: 415 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Waga: 170 g

Stal Shirogami

HRC 61 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie (na lewą rękę)

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 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.