

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/tojiro-yasuki-shirogami-noz-usuba-185-p-5202.html>

# Tojiro Yasuki Shirogami nóż Usuba 185



Cena	<b>929,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2200941</b>
Producent	<b>TOJIRO</b>
Forma noża	<b>Nakiri</b>
Stal	<b>Shirogami</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

## Opis produktu

Jest to nóż Ususba, a konkretnie kamagata-usuba z zaokrągloną końcówką. Jego zastosowanie jest podobne jak noża Nakiri z tym, że jest szlifowany jednostronnie. Wykorzystywany jest do wycinania długich arkuszy np. rzodkwi ścinając obrotowo cienką warstwę. Następnie warzywo krojone jest w cieniutkie paseczki charakterystyczne dla kuchni japońskiej.

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

---

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 3,6 mm

Waga: 211 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 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.