Link do produktu: https://www.naifu.pl/tojiro-zen-black-noz-yanagi-sashimi-210-p-2541.html

Tojiro Zen Black nóż Yanagi Sashimi 210



Cena	**579,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201569**
Producent	**TOJIRO**
Forma noża	**Yanagi Sashimi**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

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".

Seria Tojiro Zen Black wykorzystuje japońską tradycję produkcji noży. Zgodnie z filozofią Zen, której nazwę noże zapożyczyły, twórcy skupili się na rzeczach najważniejszych - wysokiej jakości stali i ergonomii. Ostrze noża jest trzywarstwowe. Rdzeń ze stali kobaltowej VG-10 o twardości 60 w skali Rockwella laminowany jest warstwami miękkiej, nierdzewnej stali chromowej. Daje to w rezultacie stal kompozytową o wysokiej wytrzymałości i długotrwałej ostrości, a całość daje się również łatwo zaostrzyć. Ostrza są anodowane (pokrywane tlenkiem) z wykorzystaniem technologii stosowanej przy sprzęcie medycznym. Noże mają zatem wyjątkową odporność na korozję oraz piękny wygląd. Niezwykle ostre, świetnie wyważone, a zarazem lekkie noże Tojiro Zen Black doskonale leżą w dłoni sprawiając, że praca nimi to duża przyjemność.

Uchwyt w stylu japońskim z drewna kasztanowego zakończony skuwką z żywicy polipropylenowej. Drewno uchwytu jest opalane co zwiększa jego odporność na wilgoć jednocześnie podnosząc walory estetyczne całego noża.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Waga: 115 g

Stal VG-10

HRC 60 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palony kasztan

Skuwka: żywica polipropylenowa

Myć ręcznie