

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/sakon-shiraume-kataha-noz-yanagi-sashimi-300-p-1614.html>

Sakon Shiraume Kataha nóż Yanagi-Sashimi 300



Cena	1 299,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2804382
Producent	HOKIYAMA
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	AUS8A
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Nóż 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.

Sakon to flagowy nóż kuchenny firmy HOKIYAMA, nazwany tak od imienia Toushiro, mistrza szermierki z okresu Edo i ojca twórcy TOSA Cutlery, Yoshimitsu. Seria opracowana z myślą zarówno o praktycznych korzyściach, jak i funkcjonalnym pięknie, łącząc japońską technologię tworzenia mieczy z nowoczesnymi materiałami, wzornictwem i technikami.

Noże Sakon Shiraume firmy HOKIYAMA Cutlery wykonane są w technice dwuwarstwowej *Ni-Mai*. Warstwa robocza z wysokowęglowej stali AUS8A