Dane aktualne na dzień: 05-05-2024 12:12

Link do produktu: https://newlight.pl/bunmei-noz-oroshi-24cm-p-2801.html

Bunmei Nóż Oroshi 24cm

Cena brutto	**515,00 zł**
Cena netto	**418,70 zł**
Numer katalogowy	**1805240**

Opis produktu

Nóż Oroshi, znany też pod nazwą Mioroshi Deba, służy głównie do filetowania i oprawiania średnich lub dużych ryb. Ponieważ posiada dłuższe i węższe ostrze niż standardowa Deba, świetnie się nadaje do plastrowania filetów rybnych lub mięsa, zastępując wówczas nóż Yanagi. Doświadczeni japońscy kucharze często wykorzystują ten stosunkowo ciężki nóż podczas podstawowych prac kuchennych, żeby zaoszczędzić czas i zredukować wydatki.

Ostrze – Wysokowęglowa stal nierdzewna molibdenowo-wanadowa (szlif jednostronny)

Twardość ostrza – 56-57 HRC

Długość całkowita – 39 cm

Długość ostrza – 24 cm

Szerokość ostrza – 4,2 cm

Grubość klingi – 4,7 mm

Waga – ok. 264 g

Rękojeść – Drewno magnoliowe

Bunmei Gincho to tradycyjne japońskie noże kuchenne, wytwarzane przez firmę Yoshikin, znanego na całym świecie producenta noży marki GLOBAL. Przeznaczone są dla profesjonalistów, którzy potrzebują w pracy specjalistycznych i niezawodnych narzędzi. Noże Bunmei wyposażono w rękojeści z drewna magnoliowego, które nie ślizgają się w dłoni. Klingi wykonano z wysokowęglowej stali nierdzewnej z dodatkiem molibdenu i wanadu, dzięki czemu noże zachowują ostrość przez długi czas. Tradycyjne rękojeści w kształcie litery D gwarantują komfortowy chwyt, a szlif jednostronny nie ma sobie równych w pracy z surowymi rybami i mięsem.