

Link do produktu: <https://newlight.pl/bunmei-noz-tako-sashimi-21cm-p-2802.html>



Bunmei Nóż Tako Sashimi 21cm

Cena brutto	334,00 zł
Cena netto	271,54 zł
Numer katalogowy	1803210

Opis produktu

Nóż Takohiki, czyli Tako, to zakończony kwadratowym czubkiem nóż do sashimi, który pochodzi ze wschodniego regionu Japonii (Kanto). Nazwa „Tako”, co znaczy po japońsku „ośmiornica”, wzięła się stąd, że nóż szczególnie dobrze sobie radzi z kruchym mięsem gotowanej ośmiornicy. Klinga Takohiki jest węższa, cieńsza i lżejsza niż w nożu Yanagi, dlatego dłoń mniej się męczy przy plastrowaniu surowych ryb, owoców morza czy mięsa na sashimi lub sushi. Nóż został tak zaprojektowany, żeby wykonywać nim pojedyncze, płynne cięcia.

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

Twardość ostrza - 56-57 HRC

Długość całkowita - 35,5 cm

Długość ostrza - 21 cm

Szerokość ostrza - 2,1 cm

Grubość klingi - 2,7 mm

Waga - ok. 97 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.