

Link do produktu: <https://newlight.pl/bunmei-noz-yanagi-sashimi-27cm-p-2806.html>



Bunmei nóż Yanagi Sashimi 27cm

Cena brutto	425,00 zł
Cena netto	345,53 zł
Numer katalogowy	1804270

Opis produktu

Yanagi to najpopularniejsza odmiana noża do sashimi, pochodząca z zachodniego regionu Japonii, zwanego Kansai. „Yanagi” znaczy w języku japońskim „wierzba”, ponieważ klinga tego noża przypomina kształtem cienki liść wierzby. Jest długa i wąska, więc idealnie się nadaje do plastrowania surowej ryby lub mięsa jednym cięciem, bez przyciskania noża. Yanagi może także służyć do oprawiania ryb i zdejmowania z nich skóry, jeśli usunięto wcześniej ości.

Ostrze – Wysokowęglowa stal nierdzewna molibdenowo-wanadowa (szlif jednostronny)
Twardość ostrza – 56-57 HRC
Rękojeść – Drewno magnoliowe
Waga – ok. 152 g

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. Tradycyjny kształt rękojeści gwarantuje komfortowy chwyt, a szlif jednostronny nie ma sobie równych w pracy z surowymi rybami i mięsem.