

Link do produktu: <https://newlight.pl/bunmei-noz-yanagi-sashimi-30cm-leworeczny-p-2807.html>



Bunmei Nóż Yanagi Sashimi 30cm Leworęczny

Cena brutto	599,00 zł
Cena netto	486,99 zł
Numer katalogowy	1804300L

Opis produktu

anagi 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, praktycznie 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

Długość całkowita – 44,5 cm

Długość ostrza – 30 cm

Szerokość ostrza – 3,3 cm

Grubość klingi – 3,7 mm

Waga – ok. 213 g

Rękojeść – Drewno magnoliowe

Nóż przeznaczony dla użytkowników leworęcznych.

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.