

Магазин ножей

Особое внимание при приготовлении традиционной японской пищи уделяется приборам и инструментам. И если дело касается ножей, то в этом случае японцы намного консервативней других жителей планеты. Использование для еды палочек определило и методику мелкой нарезки ингредиентов для японских блюд. Для этой цели наиболее подходят как раз японские ножи, несмотря на их несовременный вид.

В традициях японских поваров — использование кухонных ножей из высокоуглеродистой стали. Они имеют твёрдую сердцевину, ламинированную листами из мягкой стали. Такие ножи легко затачиваются под нужным углом и очень долго не тупятся. Как правило, каждый японский нож предназначен для обработки какого-то одного продукта, либо для одной кулинарной процедуры. Отсюда — большое их разнообразие. Но есть среди них и экземпляры, подходящие для большинства операций. Наиболее универсальные **японские, китайские ножи** и щипцы для костей представлены в нашем магазине ножей.

- **Нож янаги**

Применяется для нарезки рыбы и других ингредиентов для суши, прекрасный **нож для роллов**. Отлично подходит и для нарезки мяса. Длина — 27 см. Сделан из твёрдой стали и долго держит заводскую заточку. После каждого использования его необходимо помыть и вытереть насухо. При таком уходе этот нож прослужит много лет.

- **Нож янагиба**

Классический филейный нож с односторонней заточкой, известный как **нож сашими**. Обладая тонкой режущей кромкой, применяется для нарезки рыбы, мяса, реже — гастрономии. Лезвие длиной 27 см из высокоуглеродистой стали, рукоятка — деревянная, выполненная из магнолии. Удобен для приготовления суши и сашими. Позволяет нарезать продукты наиболее тонко и аккуратно.

- **Японский шеф Hattori**

Более короткий (17 см), но в то же время, мощный нож. Хорош для разделки крупных кусков рыбы и для нарезки овощей.

Наш **магазин ножей** предлагает только высококачественные изделия японских и китайских производителей по вполне приемлемым ценам. Посетив его, вы не останетесь без покупки.