Link do produktu: https://sushi-shop.pl/japonski-noz-w-stylu-chinskim-tao-sekiryu-175mm-sr510-p-8661.html



Japoński nóż w stylu chińskim Tao Sekiryu 175mm SR510

Cena	**139,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**7084050**
Producent	**SEKIRYU**

Opis produktu

Tasak kuchenny KATEI SekiRyu 175 mm – japoński tasak do zadań specjalnych

Chiński tasak to niezwykle uniwersalny nóż, który w kuchni azjatyckiej pełni rolę podstawowego narzędzia – często zastępuje klasyczny nóż szefa kuchni. Model **KATEI SekiRyu 175 mm** to idealny wybór dla osób, które chcą rozpocząć przygodę z japońskimi ostrzami i szukają solidnego, a jednocześnie przystępnego cenowo noża kuchennego.

Szeroka, cienka i bardzo ostra klinga została zaprojektowana do precyzyjnych prac kuchennych – takich jak krojenie warzyw w kostkę, siekanie ziół, porcjowanie drobiu czy rozgniatanie czosnku i imbiru. **Nie jest przeznaczona do rąbania kości ani mrożonek** – to narzędzie do precyzyjnego krojenia.

Seria KATEI wyróżnia się prostym, japońskim minimalizmem oraz funkcjonalnością. Ostrze wykonane ze stali **420J2 o twardości ok. 53 HRC** jest łatwe w ostrzeniu, dzięki czemu nawet początkujący użytkownik bez problemu utrzyma je w idealnej ostrości – szczególnie przy użyciu kamieni wodnych.

Rękojeść z jasnego drewna topoli dobrze leży w dłoni i podkreśla klasyczny, estetyczny wygląd noża. Symetryczny szlif zapewnia wygodne i uniwersalne użytkowanie.

Dane techniczne:

- Typ stali: stal nierdzewna 420J2
- Twardość: ok. 53 HRC
- Długość ostrza: 175 mm
- Długość całkowita: 290 mm
- Szerokość klingi: 83 mm
- Grubość klingi: ok. 2 mm
- Waga: ok. 270 g
- Rękojeść: drewno topoli
- Szlif: dwustronny, symetryczny

Idealny wybór dla miłośników kuchni azjatyckiej i codziennego gotowania – lekki, ostry i wszechstronny tasak KATEI SekiRyu.

Made in Japan