

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/komplet-nozy-sekiryu-brown-yanagi-santoku-nakiri-p-5595.html>

Komplet noży Sekiryu Brown Yanagi Santoku Nakiri

Cena	399,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9921800
Producent	SEKIRYU

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Sekiryu

Nasze, wysokiej jakości noże Sekiryu, znane są z ich ostrości. Produkowane są w Seki, centralnej Japonii. Ostrza są wykonane ze stali nierdzewnej 420 J2, uchwyt jest wykonany z drewna. Noże doskonale leżą w dłoni i są bardzo ostre. Noże te zainspirują każdego, kto trzyma pierwszy raz japoński nóż w ręku. Tradycyjny drewniany uchwyt leży wygodnie i pewnie w dłoni i wygląda pięknie. Noże Sekiryu oferują w niskiej cenie wejście w świat japońskich noży. Tysiące zadowolonych klientów w Polsce mówią same za siebie.

W skład kompletu wchodzi:

Sekiryu nóż Yanagi Sashimi

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 326 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 79 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Sekiryu nóż Santoku

Długość ostrza: 174 mm

Długość całkowita: 294 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 102 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Sekiryu nóż Nakiri

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Waga: 126 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan