Link do produktu: https://sushi-shop.pl/komplet-nozy-sekiryu-damascus-santoku-paring-p-5894.html



Komplet noży Sekiryu Damascus Santoku Paring

Cena	**610,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9901700**
Producent	**SEKIRYU**

Opis produktu

Popularne japońskie noże produkowane w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Wykonane są w konstrukcji wielowarstwowej. Rdzeń noża ze stali AUA8A o twardości 56º w skali Rockwella laminowany jest warstwami miększej stali o różnej zawartości węgla. Warstwy te chronią twardy rdzeń nadając ostrzu elastyczności. Noże Skiryu Damascus są bardzo ostre i długo zachowują ostrość. Poszczególne warstwy tworzą na ostrzu oryginalny damasceński mazerunek.
Uchwyt wykonany z drewna magnolii w typowej dla Japonii estetyce, zakończony stalową skuwką doskonale leży w dłoni nawet w kontakcie z wodą czy tłuszczem.
Doskonałe noże do każdej domowej kuchni. Noże Sekiryu Damascus łączą wysoką japońską jakość z przystępną ceną.
Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

W skład kompletu wchodzą:

Sekiryu nóż Santoku

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 158 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Sekiryu nóż paring

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 58 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan