

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/komplet-nozy-sekiryu-deba-paring-p-8323.html>

Komplet noży Sekiryu Deba Paring



Cena	179,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900011
Producent	SEKIRYU

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Sekiryu

Komplet noży Sekiryu Deba Paring to zestaw dwóch tradycyjnych, japońskich noży kuchennych, zaprojektowanych z myślą o precyzyjnej pracy w kuchni. W jego skład wchodzi:

Nóż Deba – cięższy i masywniejszy nóż, używany głównie do opracowywania ryb (np. filetowania, odcinania głów), a także do krojenia mięsa z drobnymi kośćmi. Cechuje go szerokie, jednostronnie ostrzone ostrze i solidna konstrukcja. Dzięki temu zapewnia moc i precyzję przy trudniejszych zadaniach.

Nóż Paring (do obierania) – mały, lekki nóż z krótkim ostrzem, przeznaczony do delikatnych prac, takich jak obieranie warzyw i owoców, wykrawanie czy dekorowanie. Dobrze leży w dłoni i pozwala na bardzo precyzyjne ruchy.

Noże **Sekiryu** wyróżniają się klasycznym, japońskim wyglądem – mają drewniane, jasne rękojeści i ostrza ze stali nierdzewnej, które są ostre i dobrze trzymają krawędź tnącą. Całość stanowi świetny zestaw zarówno dla początkujących, jak i bardziej zaawansowanych miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie prostotę, funkcjonalność i estetykę tradycyjnych noży japońskich.

W skład kompletu wchodzi:

Sekiryu nóż Deba SR300

Długość ostrza: 160 mm
Długość całkowita: 285 mm
Szerokość ostrza: 48 mm
Waga: 143 g
Stal 420 J2
HRC 53 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: jednostronnie
Uchwyt: topola
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Sekiryu nóż uniwersalny SR700

Długość ostrza: 130 mm
Długość całkowita: 240 mm
Szerokość ostrza: 25 mm
Waga: 44 g
Stal 420 J2
HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan