

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

# Komplet noży Sekiryu Deba Paring



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

## 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 oprawiania 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**