Komplet noży Sekiryu Nakiri Paring



Cena	**159,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9900012**
Producent	**SEKIRYU**

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Sekiryu

Komplet noży **Sekiryu Nakiri + Paring** to zestaw dwóch tradycyjnych japońskich noży kuchennych, który łączy funkcjonalność z estetyką charakterystyczną dla japońskiego rzemiosła.

Nóż Nakiri – to klasyczny nóż do warzyw, o prostym, szerokim ostrzu z płaskim profilem. Idealnie nadaje się do krojenia, siekania i szatkowania warzyw. Dzięki swojej budowie umożliwia precyzyjne cięcie wzdłuż deski, bez potrzeby kołysania nożem. To narzędzie szczególnie cenione w kuchni wegetariańskiej i azjatyckiej.

Nóż Paring (obierak) – mniejszy nóż o krótkim ostrzu, przeznaczony do precyzyjnych prac, takich jak obieranie owoców i warzyw, usuwanie gniazd nasiennych czy wykonywanie dekoracyjnych nacięć. Jest lekki i poręczny, dobrze leży w dłoni.

Oba noże wykonane są ze stali nierdzewnej, co zapewnia dobrą ostrość i łatwość konserwacji. Rękojeści mają klasyczny, drewniany wygląd co podkreśla tradycyjny charakter zestawu.

Ten komplet to świetny wybór zarówno dla początkujących miłośników gotowania, jak i bardziej zaawansowanych kucharzy ceniących precyzję i estetykę japońskich narzędzi kuchennych.

W skład kompletu wchodzą:

Sekiryu nóż Nakiri SR200

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

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