

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/komplet-nozy-sekiryu-nakiri-paring-p-8324.html>

# Komplet noży Sekiryu Nakiri Paring



Cena	<b>159,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9900012</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>

## 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 wchodzi:

#### 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**