

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/komplet-nozy-sekiryu-yanagi-gyuto-paring-p-3024.html>

Komplet noży Sekiryu Yanagi Gyuto Paring



Cena	265,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900004
Producent	SEKIRYU

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Sekiryu.

Nasze, wysokiej jakości noże Sekiryu, znane są z ich ostrości. Produkowane są w Seki, centralnej Japonii. Ostrza są wykonane ze stali nierdzewnej 420 J2, uchwyt jest wykonany z drewna. Noże doskonale leżą w dłoni i są bardzo ostre. Noże te zainspirują każdego, kto trzyma pierwszy raz japoński nóż w ręku. Tradycyjny drewniany uchwyt leży wygodnie i pewnie w dłoni i wygląda pięknie. Noże Sekiryu oferują w niskiej cenie wejście w świat japońskich noży. Tysiące zadowolonych klientów w Polsce mówią same za siebie.

W skład kompletu wchodzi:

Sekiryu nóż Yanagi Sashimi

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 326 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 79 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Sekiryu nóż szefa Gyuto

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 307 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Waga: 90 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Sekiryu nóż uniwersalny

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