Link do produktu: https://sushi-shop.pl/komplet-nozy-sekiryu-ysnd-box-p-135.html



Komplet noży Sekiryu YSND Box

Cena	**383,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9901000**
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 wchodzą:

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 Santoku

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 102 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Sekiryu nóż Nakiri

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 Deba

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

Made in Japan