

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-do-porcjowania-240-mm-p-7827.html>

## Nóż Sekiryu MOKUZAI do porcjowania 240 mm



Cena	<b>1 280,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9103860</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>

### Opis produktu

#### Nóż Sekiryu MOKUZAI Slicer 240mm [SR-VG400S]

Nóż typu slicer to większy brat noża do porcjowania. Służy i do porcjowania i do wycinania plastrów. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- porcjowanie

Przepiękna seria noży **MOKUZAI** została wykuta ze stali **VG-10** i zahartowana do **61 HRC**. Uwagę przyciąga klinga okuta 32 warstwami miękkiej stali, tworząca cudowny wzór damasceński oraz jasna, drewniana, oktagonalna rękojeść. Charakterystycznym elementem jest pierścień z Micarty umieszczony w górnej części rękojeści, nadający nożom charakteru rodem z japońskich mieczy samurajskich. Seria noży MOKUZAI łączy to co najładniejsze i to co najbardziej zachwyca w japońskich nożach kuchennych.

Typ stali: stal VG-10

Materiał rękojeści: Packer wood

Twardość: +/- 61 HRC

Długość całkowita: 380 mm

Długość ostrza: 240 mm

Szerokość klingi: mm

Grubość klingi: ok. mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

**Made in Japan**