

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-gyuto-180-mm-p-7822.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI Gyuto 180 mm



Cena	1 020,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9105857
Producent	SEKIRYU

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Chef 180mm [SR-VG300S]

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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: mm

Długość ostrza: 180 mm

Szerokość klingi: mm

Grubość klingi: ok. mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan