

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-gyuto-210-mm-p-7823.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI Gyuto 210 mm



Cena	998,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9105864
Producent	SEKIRYU

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Chef 210mm [SR-VG301S]

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: 364 mm

Długość ostrza: 210 mm

Szerokość klingi: 46 mm

Grubość klingi: ok. 2.3 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan