

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-kiritsuke-210-mm-p-7825.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 210 mm



Cena	1 038,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9105963
Producent	SEKIRYU

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 210mm [SR-VG902S]

Kiritsuke to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- 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: 360 mm

Długość ostrza: 210 mm

Szerokość klingi: 46 mm

Grubość klingi: ok. 2.3 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan