

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-santoku-180-mm-p-7821.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI Santoku 180 mm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 948,50 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9100852 |
| Producent | SEKIRYU |

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Santoku 180mm [SR-VG100S]

Santoku to japoński brat zachodniego noża szefa kuchni. Jego nazwę tłumaczy się jako „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, z wyglądu stanowiący skrzyżowanie typowego noża szefa kuchni z tasakiem, jest wielofunkcyjny. Sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

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: 332 mm
Długość ostrza: 180 mm
Szerokość klingi: 48 mm
Grubość klingi: ok. 2.3 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan