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