

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-uniwiersalny-120-mm-p-7818.html>

## Nóż Sekiryu MOKUZAI uniwersalny 120 mm



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>658,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>9106878</b>    |
| Producent        | <b>SEKIRYU</b>    |

### Opis produktu

#### Nóż Sekiryu MOKUZAI Petty 120mm [SR-VG700S]

Przepięknie zdobiona wzorem damasceńskim z 32 warstw kutej stali. Seria MOKUZAI jest wykonana ze stali VG-10 i wykończona oktagonálną, drewnianą rękojeścią w kolorze orzecha. Wisienką na torcie jest pierścień z Micarty umieszczony w górnej części uchwyty.

**Petty** to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

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, oktagonálna 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:** 244 mm

**Długość ostrza:** 120 mm

**Szerokość klingi:** 30 mm

**Grubość klingi:** ok. 2.3 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny

**Made in Japan**