Nóż Sekiryu MOKUZAI uniwersalny 120 mm



Cena	**658,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106878**
Producent	**SEKIRYU**

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 oktagonalną, drewnianą rękojeścią w kolorze orzecha. Wisienką na torcie jest pierścień z Micarty umieszczony w górnej części uchwytu.

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, 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: 244 mm
Długość ostrza: 120 mm
Szerokość klingi: 30 mm
Grubość klingi: ok. 2.3 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Made in Japan