

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

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 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