

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-sekiryu-mokuzai-uniwiersalny-150-mm-p-7819.html>

## Nóż Sekiryu MOKUZAI uniwersalny 150 mm



Cena	<b>698,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9106861</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 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, 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: 274 mm

Długość ostrza: 150 mm

Szerokość klingi: 30 mm

Grubość klingi: ok. 2.3 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

**Made in Japan**