

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/sekiryu-damascus-noz-santoku-185-p-4630.html>

## Sekiryu Damascus nóż Santoku 185



Cena	<b>376,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2501100</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>

### Opis produktu

Popularne japońskie noże produkowane w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Wykonane są w konstrukcji wielowarstwowej. Rdzeń noża ze stali AUA8A o twardości 56<sup>o</sup> w skali Rockwella laminowany jest warstwami miększej stali o różnej zawartości węgla. Warstwy te chronią twarde rdzeń nadając ostrzu elastyczności. Noże Sekiryu Damast są bardzo ostre i długo zachowują ostrość. Poszczególne warstwy tworzą na ostrzu oryginalny damasceński mazerunek.

Uchwyt wykonany z drewna magnolii w typowej dla Japonii estetyce, zakończony stalową skuwką doskonale leży w dłoni nawet w kontakcie z wodą czy tłuszczem.

Doskonałe noże do każdej domowej kuchni. Noże Sekiryu Damast łączą wysoką japońską jakość z przystępną ceną.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

---

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 158 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**