

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/sekiryu-damascus-noz-universalny-140-p-4631.html>

Sekiryu Damascus nóż uniwersalny 140



Cena	249,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2501700
Producent	SEKIRYU

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^o w skali Rockwella laminowany jest warstwami miększej stali o różnej zawartości węgla. Warstwy te chronią twarde rdzeń nadając ostrzu elastyczności. Noże Sekiryu Damascus 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 Damascus łączą wysoką japońską jakość z przystępną ceną.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 58 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan