

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/sekiryu-noz-deba-160-p-86.html>

## Sekiryu nóż Deba 160



Cena	<b>95,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2500300</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>

### Opis produktu

Noże wykute w technice monosteel z jednego kawałka stali. W procesie hartowania różnicowego poprzez nakładanie gliny na grzbiet ostrza spowalnia się schładzanie tej części noża. W efekcie otrzymujemy część ostrza z krawędzią tnącą o dużej twardości, zaś część środkowa i grzbiet są dużo miększe zapewniając klindze elastyczność. Na styku dwóch części o różnej twardości powstaje przebarwienie - linia zwana hamon.

Ze względu na twardość 53 HRC noże Sekiryu raczej nie zadowolą profesjonalnych szefów kuchni. Są one jednak bardzo ostre i stosunkowo długo utrzymują krawędź, przy czym można je łatwo naostrzyć na japońskich kamieniach wodnych. Bez wątpienia świetnie sprawdzą się w domowej kuchni. Ponieważ cena ich jest bardzo przystępna stanowią świetny nabytek dla początkujących pasjonatów sztuki kulinarnej.

Uchwyt wykonany jest z drewna topoli zakończony plastikową skuwką. Jest to tradycyjny uchwyt japoński o przekroju w kształcie litery D przeznaczony dla osób praworęcznych.

Deba to japoński nóż do krojenia i filetowania ryb, ale sprawdza się również przy obróbce innych mięs. Ze względu na grubość ostrza jest doskonały do oddzielania rybich głów i przecinania ości. Deba ma szlif jednostronny idealny do krojenia delikatnego mięsa ryb.

---

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Waga: 143 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**