

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/sekiryu-noz-santoku-175-p-95.html>

Sekiryu nóż Santoku 175



Cena	95,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2500100

Opis produktu

Wysokiej jakości noże firmy SEKIRYU znane są ze swojej niezwyklej ostrości.

Produkowane są w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Ostrze wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej, uchwyt z drewna w typowej dla Japonii estetyce.

Noże SEKIRYU leżą perfekcyjnie w dłoni i są bardzo ostre. Będą doskonale do każdej domowej kuchni. Są najczęściej wybieranymi "pierwszymi" japońskimi nożami.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga 102 g

Stal 420 J2

HRC 53(+/-)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Made in Japan