Link do produktu: https://sushi-shop.pl/sekiryu-noz-uniwersalny-130-p-679.html

Sekiryu nóż uniwersalny 130



Cena	**68,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2500700**
Producent	**SEKIRYU**

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 Sekiyu 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.

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

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 44 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan