

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-japonskich-nozy-sekiryu-deba-paring-p-6788.html>

Komplet japońskich noży Sekiryu - Deba Paring



Cena	179,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900011
Producent	SEKIRYU
Stal	420 J2
Twardość	HRC 53 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Deba 160, Petty knife 130.

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbyt srogo sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Petty knife - niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

Noże **Sekiryu** wykonane są w technice honyaki, tradycyjnej japońskiej metodzie wytwarzania ostrzy. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka stali nierdzewnej, jednak w procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę, hamon i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie.

Twardość ostrza to 53^o w skali Rockwella co może nie być wystarczające dla szefów kuchni, ale idealnie sprawdza się w kuchni domowej. Krawędź jest bardzo ostra i utrzymuje się przez długi czas, wymaga ostrzenia tylko kilka razy w roku, jeśli jest właściwie używana. Noże Sekiryu nie osiągną tej ostrości co noże z wyższej półki, ale ich cena sprawia, że bez większego stresu można uczyć się posługiwania kamieniem do ostrzenia. To wszystko sprawia, że są bardzo dobrym narzędziem dla początkujących szczególnie, że użyta do ich produkcji stal nierdzewna jest łatwa w pielęgnacji.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna topoli z plastikową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Skład kompletu:

Sekiryu nóż Deba SR300

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

Sekiryu nóż uniwersalny SR700

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