

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-japonskich-nozy-sekiryu-nakiri-paring-p-6789.html>

## Komplet japońskich noży Sekiryu - Nakiri Paring



Cena	<b>159,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9900012</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>
Stal	<b>420 J2</b>
Twardość	<b>HRC 53 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Nakiri 170, Petty knife 130.

**Nakiri** to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

**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<sup>o</sup> 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 Nakiri SR200

Długość ostrza: 170 mm  
 Długość całkowita: 295 mm  
 Szerokość ostrza: 53 mm  
 Waga: 126 g  
 Stal 420 J2  
 HRC 53 (+/-1)  
 Nierdzewny  
 Zaostrzony: dwustronnie  
 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**