

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-japonskich-nozy-sekiryu-yanagi-sashimi-petty-knife-p-3571.html>

Komplet japońskich noży Sekiryu - Yanagi-Sashimi, Petty knife



Cena	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9900010
Producent	SEKIRYU
Stal	420 J2
Twardość	HRC 53 (+/-1)

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Petty knife, Yanagi-Sashimi.

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 uniwersalny

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

Sekiryu nóż Yanagi Sashimi

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 326 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 79 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan