

Komplet noży Sekiryu Damast - Santoku, Paring

Cena	**610,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9901700**
Producent	**SEKIRYU**
Stal	**AUS8A**
Twardość	**HRC 56 (+/-1)**

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku i Paring.

Noże wykonane w technice warstwowej. Warstwy widoczne na ostrzu tworzą unikalny mazerunek charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Twardość ostrza 56 HRC powoduje efekt długotrwałej ostrości. Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii ze stalową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Noże Sekiryu Damast łączą doskonałą jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

Skład kompletu:

Sekiryu Damast Santoku

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 158 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Sekiryu Damast Paring

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 58 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan