

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-sekiryu-ysn-p-399.html>

## Komplet noży Sekiryu YSN



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>299,90 zł</b>     |
| Dostępność       | <b>Wyprzedane</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>9900800</b>       |
| Producent        | <b>SEKIRYU</b>       |
| Stal             | <b>420 J2</b>        |
| Twardość         | <b>HRC 53 (+/-1)</b> |

### Opis produktu

Komplet trzech japońskich noży kuchennych: Yanagi-Sashimi, Santoku, Nakiri.

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° 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 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

##### **Sekiryu nóż Santoku**

Długość ostrza: 174 mm

---

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Waga: 102 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

### **Sekiryu nóż Nakiri**

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

---

**Made in Japan**