

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sekiryu-mokuzai-do-porcjowania-240-mm-p-6501.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI do porcjowania 240 mm



Cena	1 280,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9103860
Producent	SEKIRYU
Forma noża	Do filetowania
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Slicer 240mm [SR-VG400S]

Nóż do filetowania świeżych ryb, a także do porcjowania mięsa i wędlin oraz krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

Seria Mokuzaï to noże z rdzeniem z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej VG-10 hartowanym do twardości 61^o w skali Rockwella. Rdzeń okuty jest 32 warstwami miększej stali co sprawia, że klinga jest bardziej elastyczna i odporna na uderzenia oraz ułatwia ponowne naostrzenie noża. Warstwy widoczne na ostrzu tworzą piękny i niepowtarzalny damasceński mazerunek. Oktagonalny uchwyt w stylu japońskim wykonano z jasnego drewna z charakterystycznym ozdobnym pierścieniem z Micarty, który nadaje nożom charakteru legendarnych mieczy samurajskich. Tego typu rękojeść pozwala na wygodną pracę zarówno prawą jak i lewą ręką. Seria Mokuzaï łączy piękno tradycyjnych japońskich noży z doskonałą technologią wykonania ostrzy.

Długość ostrza: 240 mm

Długość całkowita: 380 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Packer wood

Myć ręcznie

Made in Japan