

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sekiryu-mokuzai-kiritsuke-120-mm-p-6494.html>

## Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120 mm



Cena	<b>688,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9106977</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż uniwersalny Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120mm [SR-VG900S]

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża *kiritsuke*. 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.

Seria Mokuzai to noże z rdzeniem z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej VG-10 hartowanym do twardości 61<sup>o</sup> 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 Mokuzai łączy piękno tradycyjnych japońskich noży z doskonałą technologią wykonania ostrzy.

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 242 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Grubość ostrza: 2,0 mm

Waga: 80 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Packer wood

Myć ręcznie

