# Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 120 mm



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

## 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 61º 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