

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sekiryu-mokuzai-santoku-180-mm-p-6495.html>

Nóż Sekiryu MOKUZAI Santoku 180 mm



Cena	948,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100852
Producent	SEKIRYU
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Sekiryu MOKUZAI Santoku 180mm [SR-VG100S]

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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: 180 mm

Długość całkowita: 332 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Grubość ostrza: 2,3 mm

Waga: 140 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Packer wood

Myć ręcznie

