Link do produktu: https://www.naifu.pl/sekiryu-damast-noz-santoku-185-p-4630.html

Sekiryu Damast nóż Santoku 185

Cena	**376,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2501100**
Producent	**SEKIRYU**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**AUS8A**
Twardość	**HRC 56 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

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.

Nóż wykonany w technice warstwowej. Warstwy widoczne na ostrzu tworzą unikalny mazerunek charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Twardość ostrza 56 HRC powoduje efekt długotrwałej ostrości. Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii ze stalową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Nóż Sekiryu Damast łączy doskonałą jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 158 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan