

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/sekiryu-damast-noz-uniwersalny-140-p-4631.html>

# Sekiryu Damast nóż uniwersalny 140



Cena	<b>229,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2501700</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>AUS8A</b>
Twardość	<b>HRC 56 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. 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.

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: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 58 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**