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

Sekiryu Damast nóż uniwersalny 140



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

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