Link do produktu: https://www.naifu.pl/sekiryu-noz-ajikiri-100-p-1025.html

Sekiryu nóż Ajikiri 100



Cena	**68,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2500301**
Producent	**SEKIRYU**
Forma noża	**Deba**
Stal	**420 J2**
Twardość	**HRC 53 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Ajikiri to mała Deba, nóż do filetowania małych ryb - *Aji* to po japońsku ostrobok. Jest dużo mniejszy i lżejszy od noża Deba co sprawia, że jest dużo wygodniejszy w użyciu, szczególnie gdy trzeba nim pracować kilka godzin. Jest również stosowany do warzyw, drobiu i innych mięs. Może być używany jako mały nóż do obierania.

Noże Sekiryu wykonane są w technice honyaki, tradycyjnej japońskiej metodzie wytwarzania ostrzy. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka stali nierdzewnej, jednak w procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę, hamon i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie.

Twardość ostrza to 53º w skali Rockwella co może nie być wystarczające dla szefów kuchni, ale idealnie sprawdza się w kuchni domowej. Krawędź jest bardzo ostra i utrzymuje się przez bardzo długi czas, wymaga ostrzenia tylko kilka razy w roku, jeśli jest właściwie używana. Noże Sekiryu nie osiągną tej ostrości co noże z wyższej półki, ale ich cena sprawia, że bez większego stresu można uczyć się posługiwania kamieniem do ostrzenia. To wszystko sprawia, że są bardzo dobrym narzędziem dla początkujących, a użyta do ich produkcji stal nierdzewna jest łatwa w pielęgnacji.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna topoli z plastikową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Długość ostrza: 100 mm

Długość całkowita: 215 mm

Szerokość ostrza: 38 mm

Waga: 53 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan