

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 53^o 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 topola 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

