

Sekiryu nóż Nakiri 170



Cena	87,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2500200
Producent	SEKIRYU
Forma noża	Nakiri
Stal	420 J2
Twardość	HRC 53 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

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: 170 mm

Długość całkowita: 295 mm

Szerokość ostrza: 53 mm

Waga: 126 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan

