Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/sekiryu-damascus-noz-uniwersalny-130-mm-p-5014.html

Sekiryu Damascus nóż uniwersalny 130 mm



Numer katalogowy	**SR-DMW700**
Producent	**Sekiryu**

Opis produktu

Popularne japońskie noże produkowane w Seki, miejscowości słynącej z wytwórstwa noży. Wykonane są w konstrukcji wielowarstwowej. Rdzeń noża ze stali AUA8A o twardości 56º w skali Rockwella laminowany jest warstwami miększej stali o różnej zawartości węgla. Warstwy te chronią twardy rdzeń nadając ostrzu elastyczności. Noże Skiryu Damast są bardzo ostre i długo zachowują ostrość. Poszczególne warstwy tworzą na ostrzu oryginalny damasceński mazerunek.

Uchwyt wykonany z drewna magnolii w typowej dla Japonii estetyce, zakończony stalową skuwką doskonale leży w dłoni nawet w kontakcie z wodą czy tłuszczem.

Doskonałe noże do każdej domowej kuchni. Noże Sekiryu Damast łączą wysoką japońską jakość z przystępną ceną.

Ten model to mały poręczny nożyk wielozadaniowy. Ciężko wyobrazić sobie pracę w kuchni bez mniejszego noża, którym można coś przeciąć lub obrać.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 58 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: magnolia

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan