Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/sekiryu-noz-santoku-175-mm-p-4928.html

Sekiryu nóż Santoku 175 mm



Numer katalogowy	**SR100**
Producent	**Sekiryu**

Opis produktu

Noże wykute w technice monosteel z jednego kawałka stali. W procesie hartowania różnicowego, poprzez nakładanie gliny na grzbiet ostrza, spowalnia się schładzanie tej części noża. W efekcie otrzymujemy część ostrza z krawędzią tnącą o dużej twardości, zaś część środkowa i grzbiet są dużo miększe zapewniając klindze elastyczność. Na styku dwóch części o różnej twardości powstaje przebarwienie - linia zwana hamon.

Ze względu na twardość 53 HRC noże Sekiyu raczej nie zadowolą profesjonalnych szefów kuchni. Są one jednak bardzo ostre i stosunkowo długo utrzymują krawędź, przy czym można je łatwo naostrzyć na japońskich kamieniach wodnych. Bez wątpienia świetnie sprawdzą się w domowej kuchni. Ponieważ cena ich jest bardzo przystępna stanowią świetny nabytek dla początkujących pasjonatów sztuki kulinarnej.

Uchwyt wykonany jest z drewna topoli zakończony plastikową skuwką. Jest to tradycyjny uchwyt japoński o przekroju w kształcie litery D przeznaczony dla osób praworęcznych.

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Długość ostrza: 175 mm
Długość całkowita: 295 mm
Szerokość ostrza: 50 mm
Waga: 102 g
Stal 420 J2
HRC 53 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: topola
Skuwka: plastik
Myć ręcznie

Made in Japan