Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/zestaw-4-nozy-sekiryu-box-p-5059.html



Zestaw 4 noży Sekiryu BOX

Numer katalogowy	**SR1001**
Producent	**Sekiryu**

Opis produktu

Doskonałe japońskie noże Sekiryu.

Nasze, wysokiej jakości noże Sekiryu, znane są z ich ostrości. Produkowane są w Seki, centralnej Japonii. Ostrza są wykonane ze stali nierdzewnej 420 J2, uchwyt jest wykonany z drewna. Noże doskonale leżą w dłoni i są bardzo ostre. Noże te zainspirują każdego, kto trzyma pierwszy raz japoński nóż w ręku. Tradycyjny drewniany uchwyt leży wygodnie i pewnie w dłoni i wygląda pięknie. Noże Sekiryu oferują w niskiej cenie wejście w świat japońskich noży. Tysiące zadowolonych klientów w Polsce mówią same za siebie.

W skład kompletu wchodzą:

Sekiryu nóż Nakiri

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

Sekiryu Santoku

Długość ostrza: 174 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

Sekiryu nóż mała Deba

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

Sekiryu nóż uniwersalny

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 240 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Waga: 44 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan