

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/sekiryu-damascus-noz-santoku-185-mm-p-4929.html>

Sekiryu Damascus nóż Santoku 185 mm



Numer katalogowy	SR-DMW100
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 56^o w skali Rockwella laminowany jest warstwami miększej stali o różnej zawartości węgla. Warstwy te chronią twardy rdzeń nadając ostrzu elastyczności. Noże Sekiryu 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.

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: 185 mm
Długość całkowita: 310 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Waga: 158 g
Stal AUS8A
HRC 56 (+/-1)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: magnolia
Skuwka: stal
Myć ręcznie

Made in Japan