

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-sekiryu-brown-yanagi-santoku-nakiri-deba-p-4983.html>

Komplet noży Sekiryu Brown Yanagi Santoku Nakiri Deba

Cena	482,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9921000
Producent	SEKIRYU
Stal	420 J2
Twardość	HRC 53 (+/-1)

Opis produktu

Komplet czterech japońskich noży kuchennych: Yanagi-Sashimi, Santoku, Nakiri, Deba.

Yanagiba z ostrzem w kształcie liścia wierzb służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie plasterki zwane sashimi. Jednostronny szlif ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często nazywany jest "nożem do sushi".

Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni to nóż wszechstronny, wykorzystywany zarówno do mięsa, ryb jak i warzyw. Nieco mniejszy niż Gyuto i z mniejszą krzywizną ostrza, doskonale wyważony, zdobywa coraz większą popularność wśród europejskich kucharzy.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż do warzyw. Można nim kroić cienkie jak papier plasterki. Doskonały do siekania gdyż jego prosta krawędź tnąca eliminuje konieczność przesuwania noża.

Japoński nóż Deba został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs.

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 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 szczególnie, że użyta do ich produkcji stal nierdzewna jest łatwa w pielęgnacji.

Mechaniczna imitacja młotkowania *tsuchime* nadaje nożom z lekka rustykalnego charakteru. Uchwyt w stylu japońskim wykonany z ciemno barwionego drewna topoli z plastikową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Skład kompletu:

Sekiryu nóż Yanagi Sashimi

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 326 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Waga: 79 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Sekiryu nóż Santoku

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

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 nóż Deba

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Waga: 143 g

Stal 420 J2

HRC 53 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: topola

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan