

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/komplet-nozy-sekiryu-damast-santoku-paring-p-5024.html>

## Komplet noży Sekiryu Damast - Santoku, Paring



Cena	<b>610,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9901700</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>
Stal	<b>AUS8A</b>
Twardość	<b>HRC 56 (+/-1)</b>

### Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych: Santoku i Paring.

Noże wykonane w technice warstwowej. Warstwy widoczne na ostrzu tworzą unikalny mazerunek charakterystyczny dla stali damasceńskiej. Twardość ostrza 56 HRC powoduje efekt długotrwałej ostrości. Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna magnolii ze stalową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

Noże Sekiryu Damast łączą doskonałą jakość z niezbyt wygórowaną ceną.

#### **Skład kompletu:**

##### **Sekiryu Damast Santoku**

Długość ostrza: 185 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Waga: 158 g

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal

Myć ręcznie

##### **Sekiryu Damast Paring**

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Waga: 58 g

---

Stal AUS8A

HRC 56 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: drewno magnolii

Skuwka: stal

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**