

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sekiryu-mokuzai-kiritsuke-180-mm-p-6498.html>

# Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 180 mm



Cena	<b>998,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9105956</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>
Forma noża	<b>Kiritsuke</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Nóż Sekiryu MOKUZAI Kiritsuke 180mm [SR-VG901S]

Japońskie noże **Kiritsuke** łączą w sobie długość Yanagiba oraz wysokość i profil ostrza Usuba z kompromisowo ściętą końcówką. Są to uniwersalne noże do przygotowywania dań kuchni japońskiej. Można ich używać jak Yanagi do filetowania i krojenia ryb w cienkie plastry na sushi i sashimi, a także jak Usuba do warzyw. Ze względu na umiejętność prowadzenia tak długiego i wysokiego ostrza polecane są użytkownikom z większym doświadczeniem.

Seria Mokuzai to noże z rdzeniem z doskonałej japońskiej stali nierdzewnej VG-10 hartowanym do twardości 61<sup>o</sup> w skali Rockwella. Rdzeń okuty jest 32 warstwami miększej stali co sprawia, że klinga jest bardziej elastyczna i odporna na uderzenia oraz ułatwia ponowne naostrzenie noża. Warstwy widoczne na ostrzu tworzą piękny i niepowtarzalny damasceński mazerunek. Oktagonalny uchwyt w stylu japońskim wykonano z jasnego drewna z charakterystycznym ozdobnym pierścieniem z Micarty, który nadaje nożom charakteru legendarnych mieczy samurajskich. Tego typu rękojeść pozwala na wygodną pracę zarówno prawą jak i lewą ręką. Seria Mokuzai łączy piękno tradycyjnych japońskich noży z doskonałą technologią wykonania ostrzy.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 328 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2,3 mm

Waga: 140 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Packer wood

Myć ręcznie

