

## Sekiryu nóż Ajikiri 100



Cena	<b>75,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2500301</b>
Producent	<b>SEKIRYU</b>
Forma noża	<b>Deba</b>
Stal	<b>420 J2</b>
Twardość	<b>HRC 53 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Jednostronne</b>

### Opis produktu

Ajikiri to mała Deba, nóż do filetowania małych ryb - *Aji* to po japońsku ostrobok. Jest dużo mniejszy i lżejszy od noża Deba co sprawia, że jest dużo wygodniejszy w użyciu, szczególnie gdy trzeba nim pracować kilka godzin. Jest również stosowany do warzyw, drobiu i innych mięs. Może być używany jako mały nóż do obierania.

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<sup>o</sup> 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 bardzo 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, a użyta do ich produkcji stal nierdzewna jest łatwa w pielęgnacji.

Uchwyt w stylu japońskim wykonany z drewna topola z plastikową skuwką. Jego porowata struktura zapewnia dobrą przyczepność nawet przy kontakcie z wodą czy tłuszczami.

---

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

---

**Made in Japan**

