



SekiRyu Nóż Santoku 165 mm z Stali Molibdenowej, SRW100 - Japońska Precyzja

Indeks: **793933** Producent: **SekiRyu** Kod producenta: **SRW100**

Cena: **246.68 zł**

Opis

SekiRyu Nóż Santoku ze stali molibdenowej 165 mm, SRW100, wyprodukowany w Japonii

Producent: Sekiryu

Elegancki i uniwersalny nóż kuchenny SekiRyu o długości 165 mm, idealny do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Z falistym wzorem ostrza inspirowanym motywem japońskiego miecza HAMON, ten nóż zapewnia precyzyjne i płynne cięcie. Wykonany z 3-warstwowej stali, z ostrzem z stali molibdenowej 8A i stalą nierdzewną 420J2. Ergonomiczny uchwyt z palisandru zapewnia wygodę podczas użytkowania. Twardość ostrza wynosi 56-57 HRC.

Został wyprodukowany w Japonii przez renomowanego producenta SekiRyu, który od lat specjalizuje się w doskonałej jakości narzędzi kuchennych. Niezastąpiony w każdej kuchni, ten nóż santoku to nie tylko narzędzie, ale także dzieło sztuki. Zapewnia niezrównaną precyzję i wygodę podczas codziennego gotowania.

Długość całego noża wynosi 29 centymetrów. Doskonale wyważony, lekki i wytrzymały. Ten nóż to niezbędny element wyposażenia każdego pasjonata kuchni japońskiej i nie tylko. SekiRyu Nóż Santoku ze Stali Molibdenowej SRW100 - perfekcyjne narzędzie dla wymagających użytkowników.

- Japoński nóż Santoku Sekiryu Hamon SRW100 16,5 cm to uniwersalny nóż kuchenny, który służy do krojenia mięsa, ryb i warzyw.
- Falisty wzór ostrza pochodzi z japońskiego motywu miecza znanego jako "HAMON". Został on włączony do tego noża kuchennego, dzięki czemu może ciąć składniki czysto i płynnie, jakby był prawdziwym mieczem.
- 3-warstwowa stal, ze stalą molibdenową 8A pośrodku i stalą nierdzewną 420J2 po obu stronach.
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 420J2, ergonomiczny uchwyt z palisandru.
- Twardość ostrza (HRC): 56-57.

- **nazwa typu elementu:** nóż santoku
- **waga opakowania przedmiotu:** 0.2 kilograms
- **producent:** Sekiryu
- **waga przedmiotu:** 0.2 kilograms
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4541319140255
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853747031
- **punkt znaku wypunktowania:** Japoński nóż Santoku Sekiryu Hamon SRW100 16,5 cm to uniwersalny nóż kuchenny, który służy do krojenia mięsa, ryb i warzyw., Falisty wzór ostrza pochodzi z japońskiego motywu miecza znanego jako "HAMON". Został on włączony do tego noża kuchennego, dzięki czemu może ciąć składniki czysto i płynnie, jakby był prawdziwym mieczem., 3-warstwowa stal, ze stalą molibdenową 8A pośrodku i stalą nierdzewną 420J2 po obu

stronach., Uchwyt ze stali nierdzewnej 420J2, ergonomiczny uchwyt z palisandru., Twardość ostrza (HRC): 56-57.

- **ilość sztuk w opakowaniu** 1
- **numer modelu:** SRW100
- **Opis produktu:** Japoński nóż Santoku Sekiryu Hamon SRW100 16,5 cm to uniwersalny nóż kuchenny, który służy do krojenia mięsa, ryb i warzyw. Falisty wzór ostrza pochodzi z japońskiego motywu miecza znanego jako "HAMON". Został on włączony do tego noża kuchennego, dzięki czemu może ciąć składniki czysto i płynnie, jakby był prawdziwym mieczem. 3-warstwowa stal, ze stalą molibdenową 8A pośrodku i stalą nierdzewną 420J2 po obu stronach. Uchwyt ze stali nierdzewnej 420J2, ergonomiczny uchwyt z palisandru. Twardość ostrza (HRC): 56-57.
- **marka:** Sekiryu
- **długość przedmiotu:** 29 centimeters
- **nazwa przedmiotu:** SekiRyu Nóż Santoku ze stali molibdenowej 165 mm, SRW100, wyprodukowany w Japonii
- **data uruchomienia strony produktu:** 2023-09-15T07:45:42.612Z
- **materiał:** Stal molibdenowa
- **numer części:** SRW100

Parametry

Typ	nóż santoku
Waga opakowania	0.2 kg
Producent	SekiRyu
Waga noża	0.2 kg
Długość noża	29 cm
Materiał	stal molibdenowa
Model	SRW100