



Zestaw 3 noży kuchennych SekiRyu - Sashimi, Santoku i Nakiri - SR800

Indeks: **830368** Producent: **SekiRyu** Kod producenta: **FGFGHRTS**

Cena: **279.28 zł**

Opis

Japoński 3-częściowy zestaw noży SekiRyu Sashimi, Santoku & Nakiri - SR800. Ostrze ze stali nierdzewnej

Producent: SekiRyu

- Bardzo ostre ostrze składa się z kilku warstw stali nierdzewnej, które zapewniają długą żywotność i łatwość ostrzenia.
- Ergonomiczny uchwyt wykonany jest z bardzo jasnego drewna topoli.
- Sashimi (ostrze o długości 21 cm) to idealny nóż do filetowania i krojenia surowej ryby dla prawdziwego japońskiego Sashimi !!
- Santoku (ostrze o długości 16,5 cm) to idealny nóż do wszystkich zastosowań kuchni japońskiej, do warzyw, ryb i mięsa.
- Nakiri (ostrze o długości 16,5 cm) to bardzo uniwersalny nóż, szczególnie odpowiedni do krojenia warzyw lub krojenia ich „julienne” oraz do siekania mięsa.
- **kolor:** Srebrny, kolor drewna
- **waga opakowania przedmiotu:** 1.98 pounds
- **producent:** SekiRyu
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0610074844228, 610074844228
- **Liczba części:** 3
- **zalecane węzły przeglądania:** 20853744031
- **punkt znaku wypunktowania:** Bardzo ostre ostrze składa się z kilku warstw stali nierdzewnej, które zapewniają długą żywotność i łatwość ostrzenia., Ergonomiczny uchwyt wykonany jest z bardzo jasnego drewna topoli., Sashimi (ostrze o długości 21 cm) to idealny nóż do filetowania i krojenia surowej ryby dla prawdziwego japońskiego Sashimi !!, Santoku (ostrze o długości 16,5 cm) to idealny nóż do wszystkich zastosowań kuchni japońskiej, do warzyw, ryb i mięsa., Nakiri (ostrze o długości 16,5 cm) to bardzo uniwersalny nóż, szczególnie odpowiedni do krojenia warzyw lub krojenia ich „julienne” oraz do siekania mięsa.
- **Opis produktu:** Noże produkowane w Seki w Japonii przez SekiRyu, firmę specjalizującą się w rzemieślniczej produkcji ostrzy, noży kuchennych, a nawet tradycyjnych japońskich mieczy ręcznie kutych. Bardzo ostre ostrze składa się z kilku warstw stali nierdzewnej, które zapewniają długą żywotność i łatwość ostrzenia. Ergonomiczny uchwyt wykonany jest z bardzo jasnego drewna topoli. Sashimi (ostrze o długości 21 cm) to idealny nóż do filetowania i krojenia surowej ryby dla prawdziwego japońskiego Sashimi !! Santoku (ostrze o długości 16,5 cm) to idealny nóż do wszystkich zastosowań kuchni japońskiej, do warzyw, ryb i mięsa. Nakiri (ostrze o długości 16,5 cm) to bardzo uniwersalny nóż, szczególnie odpowiedni do krojenia warzyw lub krojenia ich „julienne” oraz do siekania mięsa.
- **marka:** SekiRyu
- **nazwa przedmiotu:** Japoński 3-częściowy zestaw noży SekiRyu Sashimi, Santoku & Nakiri - SR800. Ostrze ze stali nierdzewnej
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2020-10-20T02:31:31.551Z

- numer części: FGFGHRTS

Parametry

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Długość ostrza 21 cm

Sashimi

Długość ostrza 16,5 cm

Santoku

Długość ostrza Nakiri 16,5 cm

Rodzaj uchwytu Drewno topoli