

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-kuchenny-senzo-retro-bunka-165-mm-p-8519.html>

Nóż kuchenny Senzo Retro Bunka 165 mm



Cena	599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9105511
Producent	SUNCRAFT

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO RETRO Bunka 165 mm

Seria noży SUNCRAFT wykonanych ze stali **GIN-SAN SILVER 3** i zahartowanych do **60 HRC**. Część ostrza pozostawiona bez polerowania stanowiąca efekt postarzenia. Klinga zakuta z 3 warstw stali tworzących wzór Katana-edge. Rękojeść z drewna **Wenge**.

Bunka to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Seria noży **RETRO** marki Suncraft to 3 warstwy skutego metalu, gdzie rdzeń stanowi stal **GIN-SAN SILVER 3**. Ostrze zostało zahartowane do twardości **60 HRC**. Połowa klingi pozostała surowa, bez polerowania, co nadało stali charakterystycznego postarzonego wyglądu. Na krawędzi ostrza jest widoczna pofalowana linia nawiązująca wyglądem do samurajskich mieczy.

Rękojeść została wykonana z drewna **Wenge**. Oktagonalny kształt i charakterystyczne ścięte zakończenie nadają jej typowego japońskiego wyglądu. Jasny, brązowy kolor drewna z ciemnymi, czekoladowymi paskami nadaje rękojeści starodawnego charakteru.

Ostrze - 3-warstwowa stal, rdzeń ze stali GIN-SAN SILVER 3

Twardość - 60 HRC

Długość całkowita - 309 mm

Długość ostrza - 165 mm

Szerokość ostrza - 46 mm

Grubość ostrza - 2,0 mm

Rękojeść - drewno Wenge

Waga - ok. 140 g

Made in Japan