

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-black-do-chleba-220-mm-p-6826.html>

## Nóż Senzo Black do chleba 220 mm



Cena	<b>699,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9108315</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Forma noża	<b>Do pieczywa</b>

### Opis produktu

Przyda się nie tylko do odkrawania kromek chleba, ale i do pracy z innymi produktami o twardych skórkach – pomidorami, cytrusami itd. Nadaje się także do krojenia czekolady. Charakterystyczne ząbkowane ostrze, doskonale radzi sobie z wypieczoną skórką chleba bez miażdżenia miękkiego wnętrza.

Przeznaczenie:

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

Kolekcja noży SENZO BLACK już na pierwszy rzut oka wyróżnia się charakterystyczną oktagonalną rękojeścią wykonaną z drewna pakkawood. Przy samej nasadzie ostrza znajduje się czarny pierścień, oddzielony od jaśniejszego drewna białą obręczą. Ośmiokątny kształt z jednej strony nawiązuje do japońskiej tradycji (ośmiokąt jest bardzo ważny w kulturze Kraju Kwitnącej Wiśni), z drugiej zaś sprawia, że nóż leży pewnie w dłoni kucharza, sprzyjając szybkim, precyzyjnym ruchom cięcia, siekania i rozdrabniania produktów.

#### Dane techniczne:

Ostrze - 33 warstwowa stal, rdzeń VG-10

Twardość - 60 HRC +/- 1

Długość całkowita - 352 mm

Długość ostrza - 220 mm

Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem

Waga - 130 g

**Made in Japan**