

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	699,00 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9108315
Zaostrzenie	Dwustronne
Stal	VG-10
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Forma noża	Do pieczywa

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 obęczką. 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