Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-black-gyuto-200-mm-p-6764.html

Nóż Senzo Black Gyuto 200 mm



Cena	**748,95 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9108216**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Stal	**VG-10**
Forma noża	**Gyuto**

Opis produktu

Nóż francuski czy też znany bardziej jako nóż szefa kuchni, to najczęściej wykorzystywane ostrze przez kucharzy. Zarówno tych profesjonalnych jak i amatorów. Stosunkowo długa, szeroka głownia jest charakterystycznie zaokrąglona. Pozwala to na wykorzystywanie tego ostrza do właściwie większości technik krojenia. Od siekania, szatkowania, poprzez krojenie i plastrowanie. Właśnie te cechy sprawiają, że jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Przeznaczenie:

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

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 japońskich 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 - 334 mm
Długość ostrza - 200 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem
Waga - 153 g

Made in Japan