

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

## Nóż Senzo Black Gyuto 200 mm



Cena	<b>748,95 zł</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9108216</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>

### 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 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 - 334 mm

Długość ostrza - 200 mm

Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem

Waga - 153 g

**Made in Japan**