

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-black-paring-80-mm-p-6829.html>

Nóż Senzo Black Paring 80 mm



Cena	479,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107813
Stal	VG-10
Zaostrzenie	Jednostronne
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Forma noża	Paring

Opis produktu

Paring to nóż do obierania ale to także specjalista od prac drobnych i tych nieco bardziej skomplikowanych, przydaje się tam, gdzie potrzeba krótkiego, ostrego ostrza.

Przeznaczenie:

- siekanie
- obieranie
- drążenie
- usuwanie oczek z ziemniaków

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 obryczą. 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 - 198 mm

Długość ostrza - 80 mm

Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem

Waga - ok. 60 g

Made in Japan