

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-black-petty-120-mm-p-6766.html>

Nóż Senzo Black Petty 120 mm



Cena	499,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107912
Stal	VG-10
Zaostrzenie	Dwustronne
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Forma noża	Petty

Opis produktu

Petty to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

Przeznaczenie:

- siekanie
- 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 obryczką. 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 - 235 mm

Długość ostrza - 120 mm

Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem

Waga - ok. 70 g

Made in Japan