

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-black-santoku-167-mm-p-6765.html>

Nóż Senzo Black Santoku 167 mm



Cena	699,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9108117
Forma noża	Santoku
Twardość	HRC 60 (+/-1)
Stal	VG-10
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Santoku to wielofunkcyjny nóż w japońskim stylu, będący odpowiednikiem popularnego na zachodzie noża szefa kuchni. Jego nazwa oznacza „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

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 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 - 300 mm

Długość ostrza - 167 mm

Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem

Waga - ok. 145 g

Made in Japan