Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-black-sashimi-210-mm-p-6827.html

Nóż Senzo Black Sashimi 210 mm

Cena	**789,00 zł**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**9108414**
Stal	**VG-10**
Zaostrzenie	**Jednostronne**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Forma noża	**Sashimi**

Opis produktu

Nóż ten posiada smukłe, dość długie i niebywale ostre ostrze. Używa się go podczas przygotowywania sushi i sashimi, krojenia cienkich plastrów oraz filetowania niektórych gatunków ryb. Jednostronne zaostrzenie pozwala precyzyjnie wykrawać estetyczne plastry, które łatwo odchodzą od noża. Nóż Sashimi wymusza na kucharzu technikę krojenia – powinno się nim ciąć tylko w jedną stronę, do siebie. Dzięki temu na powierzchni krojonego produktu nie zostają zygzakowate ślady, a przekrój plastra jest perfekcyjny, niezmiażdżony i nieposzarpany.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- krojenie
- filetowanie

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 - 345 mm
Długość ostrza - 210 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood z białym pierścieniem
Waga - 129 g

Made in Japan