Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-clad-bunka-165-mm-p-7051.html

Nóż Senzo Clad Bunka 165 mm



Cena	**549,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102112**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Stal	**AUS-10**
Forma noża	**Bunka**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Bunka 165 mm
Bunka to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

SENZO CLAD wyjątkowa linia produktów firmy SUNCRAFT. Ostrza noży z tej serii wykonano z platerowanej stali 3-warstwowej typu AUS-10. Jest to materiał twardy (HRC 58 +/-1), o tej samej zawartości węgla co stal 440C, ale z mniejszą ilością chromu. W efekcie, noże wykonane ze stali AUS-10 są bardziej odporne na korozję i bardziej wytrzymałe. Poprzez dodanie do stopu wanadu, zmniejszono wrażliwość noży z serii **SENZO CLAD** na ścieranie.

Klingi w linii **SENZO CLAD**, podobnie jak w przypadku SENZO UNIVERSAL, posiadają pełen trzpień (full tang), osadzony w rękojeści noża za pomocą nitów. Dzięki temu chwyt narzędzi jest pewny, a ono samo pozostaje idealnie wyważone, krojąc, siekając i rozdrabniając produkty z siłą idealnie odpowiadającą naciskowi dłoni kucharza.

Rękojeści produktów z tej serii wykonane są z drewna Pakkawood* w kolorze hebanowym.

*Pakkawood to laminowane drewno brzozowe lub klonowe, impregnowane żywicą. Cechuje je bardzo duża odporność na ciepło i wilgoć, zostało opracowane specjalnie do rękojeści noży.

Dane techniczne:

Ostrze - stal AUS-10
Twardość - 58 HRC +/- 1
Długość całkowita -
Długość ostrza - 165 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 170 g

Made in Japan