Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-clad-gyuto-240-mm-p-7050.html

Nóż Senzo Clad Gyuto 240 mm



Cena	**649,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102111**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Stal	**AUS-10**
Forma noża	**Gyuto**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Gyuto 180 mm
Gyuto to odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni. Po ten rodzaj ostrza profesjonalni kucharze sięgają najczęściej. Nie ma się co dziwić, charakterystyczny kształt z stosunkowo długą i szeroką klingą, zakończoną wyraźnym łukiem sprawdza się podczas prac z większością produktów, a dodatkowo pozwala na stosowanie większość technik krojenia. Od siekania, szatkowania, poprzez krojenie i plastrowanie. Właśnie te cechy sprawiają, że jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

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 - 240 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 200 g

Made in Japan