

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

## Nóż Senzo Clad Gyuto 240 mm



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

### Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Gyuto 180 mm

Gyuto to odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni. Po ten rodzaj ostrza profesjonaliści 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 większości 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 brzoźowe 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**