Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-clad-nakiri-180-mm-p-7049.html

Nóż Senzo Clad Nakiri 180 mm



Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102109**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Stal	**AUS-10**
Forma noża	**Nakiri**

Opis produktu

Suncraft **SENZO CLAD** Nakiri o długości ostrza 180 mm to wielozadaniowe narzędzie, które może być wykorzystane do siekania, krojenia w plastry i kostkę czy drobnego siekania świeżych produktów. Nóż ma kształt wąskiego tasaka, przypomina też tradycyjny japoński nóż Usuba lecz w przeciwieństwie do jednostronnie ostrzonej Usuby, nóż Nakiri jest zaostrzony obustronnie. Bardzo cienka krawędź tnąca przechodzi przez krojone produkty bez najmniejszego oporu. Już sam, choć niewielki, ciężar noża wystarczy do wcięcia się w głąb pomidora, cebuli oraz innych warzyw czy owoców. Duża powierzchnia klingi jest często wykorzystywana również do przenoszenia pokrojonych produktów z deski do krojenia wprost na patelnię, do garnka czy innego naczynia.

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 - 315 mm
Długość ostrza - 180 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 180 g

Made in Japan