Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-clad-petty-135-mm-p-7044.html

# Nóż Senzo Clad Petty 135 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **359,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9102104** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |
| Twardość | **HRC 58 (+/-1)** |
| Stal | **AUS-10** |
| Forma noża | **Małe noże** |

## Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Petty 135 mm
Petty to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

Przeznaczenie:

- siekanie
- 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 - 245 mm
Długość ostrza - 135 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 92 g

**Made in Japan**