

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-clad-santoku-165-mm-p-7041.html>

Nóż Senzo Clad Santoku 165 mm



Cena	459,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102101
Forma noża	Santoku
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Stal	AUS-10
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Santoku 165 mm

Santoku to wielofunkcyjny nóż w japońskim stylu, będący odpowiednikiem popularnego na zachodzie noża szefa kuchni. Jego nazwa oznacza „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

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 - 293 mm
Długość ostrza - 165 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 171 g

Made in Japan