Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-clad-slicer-240-mm-p-7045.html

Nóż Senzo Clad Slicer 240 mm



Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102105**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Stal	**AUS-10**
Forma noża	**Do filetowania**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLAD** Slicer 240 mm
Nóż typu slicer to większy brat noża do porcjowania. Służy i do porcjowania i do wycinania plastrów. Pracując z nim, powinno się stosować technikę pull slice (do siebie), która daje najbardziej estetyczny efekt.

Przeznaczenie:

- plastrowanie
- porcjowanie

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 - 370 mm
Długość ostrza - 240 mm
Rękojeść - Brown Pakkawood
Waga - ok. 169 g

Made in Japan