Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-classic-chef-mini-100mm-p-7026.html

Nóż Senzo Classic Chef mini 100mm



Cena	**579,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101009**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 60 (+/-1)**
Stal	**VG-10**
Forma noża	**Gyuto**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO CLASSIC Mini Chef 100 mm
Suncraft SENZO CLASSIC Mini Chef 100 mm to mini wersja noża szefa kuchni. Szeroka klinga dobrze separuje dłoń od deski do krojenia, także siekanie i szatkowanie będzie wygodne i bezpieczne. Krótkie i zaokrąglone ostrze pozwala podczas pracy wykonywać rytmiczne, kołyszące ruchy charakterystyczne dla techniki rock chopping.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę

Bogata w produkty linia **SENZO CLASSIC** łączy w sobie najlepsze cechy wschodniej i zachodniej filozofii wytwórstwa noży. Zachodnie w większości są kształty i przeznaczenie noży, wschodnie z kolei są rzemiosło i design. W serii znajdują się noże o odmiennych ostrzach i zróżnicowanej wadze, czego wymaga się od narzędzi kuchennych w kręgu kultury zachodniej. Prosty, ale wyrafinowany design linii SENZO CLASSIC pozostaje w duchu japoński.

Ostrza noży **SENZO CLASSIC** wykonuje się z 33-warstwowej nierdzewnej tzw. stali damasceńskiej* wzmocnionej rdzeniem ze stali VG-10**. Kompozycja ta jest niezwykle trwała, a samo ostrze odporne na proces niszczenia i tępienia. Na zbliżeniu widać delikatny, falowany wzór, który przywodzi na myśl miecze samurajskie.

Noże **SENZO CLASSIC** cechuje bardzo wyrafinowana konstrukcja. Na powierzchni uchwytu wykonanego z tzw. Pakkawood*** w kolorze czarnym nie ma nitów, co czyni je niezwykle eleganckim. Czerwony pierścień u nasady ostrza przyciąga wzrok, a młotkowanie ostrza „Tsuchime” nie tylko efektownie wygląda – sprawia również, iż krojone produkty nie przywierają do noża i łatwo ześlizgują się z ostrza.

*Stal damasceńska – współczesna tzw. stal damasceńska składa się z nałożonych na siebie kolejnych, niezwykle cienkich arkuszy stali nierdzewnej, z czego 25% środkowych arkuszy zwanych jest rdzeniem, zaś na pozostałe 75% składają się arkusze o różnej twardości – naprzemiennie nakładanej stali miękkiej i twardej. W efekcie na powierzchni noża powstaje efekt „falowania”.

**Stal VG-10 ten rodzaj stali uznany został za jeden z najlepszych do produkcji noży kuchennych. Kucharze doceniają zarówno piękny design noży wykonanych z VG-10, jak i ich wyjątkową trwałość. VG-10 to materiał o dużej twardości, na skali HRC otrzymał wartość HRC 60. Dzięki temu wyprodukowane z niego noże są nieprawdopodobnie ostre oraz bardzo odporne na ścieranie.

***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 - 33 warstwowa stal, rdzeń VG-10
Twardość - 60 HRC +/- 1
Długość całkowita - 215 mm
Długość ostrza - 100 mm
Rękojeść - Black Pakkawood z czerwonym pierścieniem

Waga - ok. 95 g

Made in Japan