# Nóż Senzo Classic do pieczywa 220 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **759,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9101014** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |
| Twardość | **HRC 60 (+/-1)** |
| Stal | **VG-10** |
| Forma noża | **Do pieczywa** |

## Opis produktu

**Nóż kuchenny Suncraft SENZO CLASSIC Bread 220 mm**

Przyda się nie tylko do odkrawania kromek chleba, ale i do pracy z innymi produktami o twardych skórkach – pomidorami, cytrusami itd. Nadaje się także do krojenia czekolady. Charakterystyczne ząbkowane ostrze, doskonale radzi sobie z wypieczoną skórką chleba bez miażdżenia miękkiego wnętrza.

**Przeznaczenie:**

- krojenie pieczywa
- krojenie wszelkich produktów o twardej skórce i miękkim wnętrzu jak pomidory, papryka, cytrusy
- krojenie dojrzewających wędlin

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 - 355 mm
Długość ostrza - 220 mm
Rękojeść - Black Pakkawood z czerwonym pierścieniem
Waga - ok. 170 g

**Made in Japan**