

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-classic-gyuto-240-mm-p-7018.html>

## Nóż Senzo Classic Gyuto 240 mm



Cena	<b>849,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9101006</b>
Twardość	<b>HRC 60 (+/-1)</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft **SENZO CLASSIC** Chef 240 mm

Nóż szefa kuchni to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głownię. Jego konstrukcja sprawia, że można nim wygodnie zarówno kroić w plastry, jak i siekać. Podczas pracy tym nożem kucharz wykonuje rytmiczne, kołyszące ruchy.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

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 przywołuje 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 brzozone 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 - 380 mm  
Długość ostrza - 240 mm

---

Rękojeść - Black Pakkawood z czerwonym pierścieniem

Waga - ok. 240 g

---

**Made in Japan**