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

Nóż Senzo Classic Gyuto 240 mm



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

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 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 - 380 mm
Długość ostrza - 240 mm

Rękojeść - Black Pakkawood z czerwonym pierścieniem
Waga - ok. 240 g

Made in Japan