

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-entree-petty-120-mm-p-7002.html>

Nóż Senzo Entree Petty 120 mm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 259,00 zł |
| Czas wysyłki | 48 godzin |
| Numer katalogowy | 9107514 |
| Forma noża | Petty |
| Twardość | HRC 58 (+/-1) |
| Stal | AUS-8 |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Petty to uniwersalne ostrze będące mniejszą wersją noża szefa kuchni. Ma wszechstronne zastosowanie dzięki czemu jest bardzo chętnie wybieranym ostrzem przez miłośników sztuki kulinarnej.

Przeznaczenie:

- siekanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

SENZO ENTREE to linia otwierająca serię produktów firmy SUNCRAFT. Ostrza noży z tej serii wykonano z platerowanej stali 3-warstwowej typu AUS-8. Jest to stal podobna do serii 440 i zawiera dodatek wanadu zwiększający jej twardość. Stal ta należy do stali nierdzewnych, czyli stali o podwyższonej odporności na korozję.

Klingi w linii **SENZO ENTREE** posiadają pełny trzpień (full tang), osadzony w rękojeści noża za pomocą 3 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. Środkowy pin wykonany jest w formie mozaiki co zwiększa walory estetyczne noża i stanowczo przykuwa uwagę.

Rękojeści produktów z tej serii wykonane są z drewna Pakkawood* w kolorze czarnym. Specjalne wyprofilowanie u nasady noża pozwala na swobodny i pewny chwyt. Jest to też charakterystyczną cechą tej linii i nadaje nożom delikatny, japoński i płynny charakter.

*Pakkawood to laminowane drewno brzoźowe lub klonowe, impregnowane żywicą. Cechuje je bardzo duża odporność na ciepło i wilgoć, zostało opracowane specjalnie do rękojeści noży.

Dane techniczne:

Ostrze - stal AUS-8

Długość całkowita - 230 mm

Długość ostrza - 120 mm

Rękojeść - Black Pakkawood

Waga - ok. 85 g

Made in Japan