

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-entree-santoku-167-mm-p-7003.html>

## Nóż Senzo Entree Santoku 167 mm



Cena	<b>319,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9107613</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 58 (+/-1)</b>
Stal	<b>AUS-8</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>

### Opis produktu

Santoku to wielofunkcyjny nóż w japońskim stylu, będący odpowiednikiem popularnego na zachodzie noża szefa kuchni. Jego nazwa oznacza „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- 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 - 297 mm

Długość ostrza - 167 mm

Rękojeść - Black Pakkawood

Waga - ok. 148 g

**Made in Japan**