

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-finest-bunka-165-mm-p-7994.html>

Nóż Senzo Finest Bunka 165 mm



Cena	1 199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104514
Producent	SUNCRAFT

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO FINEST Bunka 165 mm

Seria noży **SUNCRAFT** wykonana z nowoczesnej stali **SPG STRIX** i zahartowana do ekstremalnych **65 HRC**. Wyrafinowane zdobienia klingi i czerniona powierzchnia ostrza nadają nożom mrocznego wyglądu. Całość wykończona rękojeścią z drewna **Zebrano**.

Bunka to nóż ogólnego przeznaczenia, sprawdzi się doskonale podczas typowych zadań kuchennych. Posiada szeroki profil, nieznacznie zaokrąglony brzuszek oraz płaską tylną część ostrza. Charakterystyczny, odwrócony profil tanto nadaje ostrzu zręczny i delikatny czubek oraz wyjątkową i przyciągającą wzrok estetykę. Ten tradycyjny japoński nóż z powodzeniem może zastąpić nóż szefa kuchni czy santoku.

Przeznaczenie:

- siekanie, szatkowanie
- krojenie
- krojenie w kostkę
- plastrowanie

Seria noży **Suncraft FINEST** została wykonana z 3 warstw stali, gdzie trzon stanowi stal proszkowa **SPG STRIX**. Ostrze zostało zahartowane do **65 HRC**. Noże są wykonane z nadzwyczajną starannością i przepięknie ozdobione. Skuta z trzonem noża warstwa plastycznej stali tworzy na ostrzu charakterystyczną, pofalowaną linię. Połowa powierzchni klingi została zacerniona. Całość zdobień dopełnia młotkowanie widoczne na zacernionej części klingi.

Oktagonalna rękojeść w klasycznym, japońskim stylu, została wykonana z drewna Zebrano. Czarne drewno z nielicznym pomarańczowym usłojeniem nadaje nożom wyrafinowanego charakteru. Drewno charakteryzuje się dużą odpornością na wilgoć.

Ostrze - 3-warstwowa stal, rdzeń ze stali proszkowej SPG STRIX

Twardość - 65 HRC

Długość całkowita - 304 mm

Długość ostrza - 165 mm

Szerokość ostrza - 46 mm

Grubość ostrza - 1,9 mm

Rękojeść - drewno Zebrano

Waga - ok. 148 g

Made in Japan