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 zaczerniona. Całość zdobień dopełnia młotkowanie widoczne na zaczernionej 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