

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-finest-gyuto-210-mm-p-7995.html>

# Nóż Senzo Finest Gyuto 210 mm



Cena	<b>1 198,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9104415</b>
Producent	<b>SUNCRAFT</b>

## Opis produktu

### Nóż kuchenny Suncraft SENZO FINEST Chef 210 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**.

**Nóż Szefa kuchni** to najbardziej znane i najczęściej wykorzystywane ostrze do przygotowywania posiłków. Ma charakterystycznie zaokrągloną, szeroką i długą głównię. 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

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 - 340 mm

Długość ostrza - 210 mm

Szerokość ostrza - 47 mm

Grubość ostrza - 2,2 mm

Rękojeść - drewno Zebrano

Waga - ok. 164 g

---

**Made in Japan**