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

# Nóż Senzo Finest Gyuto 210 mm



| | |
|---|---|
| Cena | **1 198,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9104415** |
| Producent | **SUNCRAFT** |

## 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 głownię. 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**