

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-senzo-finest-petty-130-mm-p-7992.html>

Nóż Senzo Finest Petty 130 mm



Cena	749,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104217
Producent	SUNCRAFT

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO FINEST Petty 130 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**.

Specjalista od prac drobnych i tych nieco bardziej skomplikowanych, przydaje się tam, gdzie potrzeba krótkiego, ostrego ostrza.

Uniwersalny nóż kuchenny **Suncraft SENZO FINEST Petty 130 mm**, przypomina w wyglądu nóż szefa kuchni. Faktycznie jest jego pomniejszoną wersją a jak sama nazwa wskazuje, nóż ten ma niemal nieograniczone zastosowania.

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 trzosem 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 - 246 mm

Długość ostrza - 130 mm

Szerokość ostrza - 28 mm

Grubość ostrza - 2,1 mm

Rękojeść - drewno Zebrano

Waga - ok. 88 g

Made in Japan