Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-senzo-finest-santoku-170-mm-p-7993.html

Nóż Senzo Finest Santoku 170 mm



Cena	**1 072,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9104316**
Producent	**SUNCRAFT**

Opis produktu

Nóż kuchenny Suncraft SENZO FINEST Santoku 170 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**.

Santoku to japoński brat zachodniego noża szefa kuchni. Jego nazwę tłumaczy się jako „trzy zalety”, ewentualnie „trzy cnoty”. Nie bez powodu – nóż ten, z wyglądu stanowiący skrzyżowanie typowego noża szefa kuchni z tasakiem, jest wielofunkcyjny. Sprawdzi się podczas krojenia mięsa, ryb i warzyw.

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 - 302 mm
Długość ostrza - 170 mm
Szerokość ostrza - 46 mm
Grubość ostrza - 1,9 mm
Rękojeść - drewno Zebrano
Waga - ok. 154 g

Made in Japan